TRENDSETTER İSTANBUL

ARALIK 2016

ARALIK 2016-12 TRENDSETTERISTANBUL ID / KKTC1250₺
ISSN 2149 - 8601
9 771304 433009
GROUP

İSTANBUL YILBAŞI GECESİNE HAZIR

- BOĞAZ HATTININ EN GÜZEL YENİ YIL MASALARI
- ŞAMPANYA HAKKINDAKİ GERÇEKLER
- BİR NOEL POLİSİYESİ
- PARTİYE GİRİŞ: 101

RÖPORTAJLAR:
- MAKSUT AŞKAR
- ARDA YALKIN
- RASİM AKSAN
- FUNDA ERYİĞİT
- ECEM UZUN

+ SAHNE ARKASINDA NELER OLUYOR?
HEDWIG & ANGRY INCH

içindekiler_ aralık

54

ANTEN

10 EDİTÖRLERİN ÖNERİLERİ Sizin için favori kış ve yeni yıl filmlerimizi seçtik.
12 DUYDUK Kİ Şehirde sizi bekleyen sürprizler.
16 DEFTER Sayfaların bu sayıdaki konuğu Gökçen Dilek Açay.
18 GENÇ Arda 71 bu yılın hayal kırıklıklarını sıraladı ve Noel Baba'ya mektup yazdı.
20 ROYAL & LOYAL Yelda İpekli yeni yıldan beklentilerini kaleme aldı.
22 PET İstanbul'un sokak köpeklerinin tarihe çarpıcı bir bakış.
24 PROFİL Ülkemizin ilk executive şeflerinden Tolga Atalay ile projeleri üzerine konuştuk.

YE & İÇ

28 ŞEHRİN YENİLERİ Socrates Bistro, Daire 1, Nuran Karaköy, Hazine, Re Pub ve Bonmarşe...
34 RÖPORTAJ İlhamını toprak anadan alan ünlü şef Maksut Aşkar'a merak ettiklerimizi sorduk.
38 ŞEHRİN YENİLERİ Bina ve Room + Rumours.

38

42 KEYİF "Hafta sonu ne yapacağız?" diye düşünüyorsanız bu brunch mekânları tam size göre.

ANA KONU

46 ONLARIN İSTANBUL'U Elif Yalın, keyif aldığı İstanbul'u anlattı.
48 TİYATRO Hedwig & Angry Inch: Aşka ve müziğe âşık Hedwig, hikâyesini dinlemek isteyen herkesi gösterisine bekliyor.
54 KAPAK KONUSU İstanbul yılbaşı gecesine hazır! Peki, ya siz? İyi bir yılbaşı geçirmek için aradığınız her şey bu yazıda.
74 SİNEMA "Tereddüt" filminin başarılı oyuncuları Funda Eryiğit ve Ecem Uzun'la konuştuk.
76 TİYATRO Tiyatroların yeni sahnesi olmak üzere yola çıkan T.O.Y. İstanbul'un kurucu ortağı Cengiz Temel konuğumuz oldu.

ART-IST

80 SANATÇI RÖPORTAJI Sanatın yeni merkezi olarak gösterilen Dolapdere'yi Gaia Gallery'nin Direktörü Nil Nuhoğlu'na, yeni sergisi "Everything is Awesome"u Arda Yalkın'a sorduk.
84 OLUŞUM "Bring Your Art" projesi sanatçıları seyircilerle buluşturmanın ötesinde izleyenlerin, sanatın içinde daha interaktif yer almasını hedefliyor.
88 PORTFOLYO Fransız ressam Felix Ziem, aradan 150 yıl geçtikten sonra "Geçmişteki İstanbul"u bize anlattı.

48

92 SANATÇI RÖPORTAJI Hipergerçekçi eserleriyle tanıdığımız Rasim Aksan'la Galerist'in Meşrutiyet Caddesi'nde yer alan ofisinde bir araya geldik.
94 YARATICI Saydan Akşit'in gözünden İstanbul...
96 SERGİ Aralık'ın en flaş sergileri.

AL & GİY

100 MARKA Lüksün tanımı değişiyor: Save My Bag.
102 ALIŞVERİŞ Bu sayfalara bakmadan alışverişe çıkmayın.

AJANDA

106 MÜZİK Şehrin konser atlası.
107 SİNEMA Aralık ayında vizyona giren filmler.
108 TİYATRO Bizi fazlasıyla üzen bir yılı gülerek geride bırakmak için...
109 KİTAP Bu kitapları başucunuzdan eksik etmeyin.
110 ÇOCUK Aralık ayında çocuklarınızla hoşça vakit geçirmek için...
111 YILBAŞI ÖNERİLERİ Yılbaşı alışverişinizi henüz yapmadıysanız doğru yere bakıyorsunuz.
114 INSTAGRAM #trendsetteristanbul etiketiyle Instagram'da bizi takip edin.

84

KAPAK TASARIMI: CANSU ÖZCÖMERT

TRENDSETTER İSTANBUL

İmtiyaz Sahibi
GROUP MEDYA VE BİLGİ TEKNOLOJİLERİ A.Ş. ADINA
Nevzat Çalışkan *(nevzatc@groupmedya.com) - Sorumlu*
YAYINCI
Bige Daruga Çalışkan (*biged@groupmedya.com)*

GENEL YAYIN YÖNETMENİ
Aykun Taşdöner *(aykunt@groupmedya.com)*
KREATİF DİREKTÖR
Halil Özbayrak *(halilo@groupmedya.com)*
YAZI İŞLERİ MÜDÜRÜ
Yaşar Burak Meriç *(burakm@groupmedya.com)*
GÖRSEL YÖNETMEN
Cansu Özcömert *(cansuo@groupmedya.com)*
YAZI İŞLERİ
Zeynep Merve Kaya *(zeynepk@groupmedya.com)*
İlknur Eşsiz *(ilknure@groupmedya.com)*
Zekiye Yaraş Meriç *(zekiyem@groupmedya.com)*
Eda Bayraktar *(edab@groupmedya.com)*
Eda Şeftalicioğlu *(edas@groupmedya.com)*
YAZARLAR
Aysın Önen, Arda Yetmişbir, Burçe Ürkmezgil, Eda Emirdağ,
Naz Cuguoğlu, Yelda İpekli, Zeynep Naz İnansal
FOTOĞRAF
Erhan Tarlığ, Hakan Aydoğan
DİJİTAL DİREKTÖR
Seda Özcan *(sedao@groupmedya.com)*
ONLİNE İÇERİK DİREKTÖRÜ
Yiğit Yeşillik *(yigito@groupmedya.com)*
DİJİTAL PROJE YÖNETİCİSİ
Özge Özcan Kurt *(ozgek@groupmedya.com)*
WEB EDİTÖRÜ
Tuğçe Yılmaz *(tugcey@groupmedya.com)*

REKLAM GRUP BAŞKAN YARDIMCILARI
Işıl Baysal Turan (*isilb@groupmedya.com)*
Selim Erem (*selime@groupmedya.com)*
REKLAM DİREKTÖRLERİ
Nurol Ceylan (*nurolc@groupmedya.com),* Deniz Toz (*denizt@groupmedya.com)*
REKLAM KOORDİNATÖRLERİ
Alev Zorlutuna (*alevz@groupmedya.com),* Nilüfer Araç *nilufera@groupmedya.com)*
Funda Gökgündüz (*fundag@groupmedya.com)*
REKLAM MÜDÜRÜ
Özhan Başaran (*ozhanb@groupmedya.com)*
DİJİTAL REKLAM DİREKTÖRÜ
Mine Balkan (*mineb@groupmedya.com)*
DİJİTAL İÇERİK PAZARLAMA & PROJELER SATIŞ MÜDÜRÜ
Birnaz Akpınar (*birnaza@groupmedya.com)*
REZERVASYON MÜDÜRÜ
Ender Parlar (*enderp@groupmedya.com)*
REZERVASYON & AR-GE MÜDÜRÜ
Seyhan Erat (*seyhane@groupmedya.com)*
REKLAM GRAFİK
Mesut Öztürk (*mesuto@groupmedya.com)*
ABONE VE ESKİ SAYILAR
Eda Şeftalicioğlu (*edas@groupmedya.com)*
ABONELİK HESABI
GROUP MEDYA BİLGİ VE TEKN.TİC.A.Ş
TR96 0003 2000 0000 0023 5443 61
KURUMSAL ABONELİK FİYATI 14 TL

GROUP MEDYA VE BİLGİ TEKNOLOJİLERİ A.Ş.
Halaskargazi Cad. Sait Kuran İş Merkezi No: 145, Kat:4, Şişli-İstanbul
Tel: 0212 224 9330 Faks: 0212 224 8646

BASKI
Promat Basım Yayın San.ve Tic. A.Ş.
Adres: Orhangazi Mah. 1673 Sok. No.34 Esenyurt İstanbul/TURKEY
Tel: 0212 622 63 63, Fax: 0212 605 07 98
info@promat.com.tr
DAĞITIM Turkuvaz Dağıtım Pazarlama A.Ş.
BASIM YERİ VE TARİHİ İSTANBUL / KASIM 2016

Yazı ve fotoğrafların tüm hakları TRENDSETTER İSTANBUL dergisine,
yayımlanan ilanların sorumluluğu ilan sahiplerine aittir.

YEREL SÜRELİ YAYIN
www.trendsetteristanbul.com - info@trendsetteristanbul.com

EDİTÖRDEN

31 Aralık akşamlarının birleştirici bir gücü olduğunu düşünüyorum. Sıradan bir akşamla karşılaştırılamazlar. Doğum günleri gibi de değiller. Evet, mesela kimi doğum gününü kutlamaktan hoşlanmaz, kimi de bunu büyük bir olaymışçasına kalabalık arasında kutlamaktan hoşlanmaz. Ancak yeni yıl arifesinde kimsenin yalnız kalmak isteyeceğini zannetmiyorum.

Bu yıl pek kutlama havasında olduğumuz söylenemez. Belki biraz adetten yine de heyecanla bekliyoruz bu geceyi. Gerçi ben genelde 31 Aralık'tan daha çok, ay boyunca o günün gelmesini bekleyenlerdenim. Yalnız değilim bu konuda, değil mi?

Haziran başında başlayan "Ee, yaz tatilinde nerelere gidiyorsun?" sorusu, Aralık ayının gelişiyle "Yılbaşı akşamı ne yapıyorsun?" halini alıyor. İtiraf etmek gerekirse iki sorudan da pek hoşlandığım söylenemez ama belki "Yeni yıla nasıl hazırlanıyorsun?" sorusu sorulursa, konuşmalar daha keyifli bir hal alabilir.

İlk iş listeler. İnternette yazı okumakla pek hasır neşir olmasam da bu sıralarda yayınlanan bütün "Top 10"ları harfi harfine takip ederim mesela. Sonra Noel sebebiyle bir sene boyunca bekleyen ağaç dolaptan dışarı çıkar, düzenlemek için bir konseptin bulunmasının ardından bu ruhu yaşamak için geyikli, kar taneli ve Noel renkleriyle örülen kazakları sıra sıra giymeye başlarım...

90'lı yıllarda kapıdan, camdan, evin arka balkonundan heyecanla hediye getirmesini beklediğim Noel Baba'yı bekleme seremonisi ya da "34. Cadde'deki Mucize" filmindeki Susan Walker'ın gözlerindeki umut dolu ışık pek kalmamış olabilir artık; ancak yine de 2016'ya bir "elveda" demek, kutlanmaya değer.

"Yeni yıla nasıl hazırlanıyorsun?" sorusuna dönecek olursak... Boğaz kıyısında faklı mutfaklara sahip üç mekân Trendsetter İstanbul için özel yılbaşı masası hazırladı. Gecenin simgelerinden şampanyanın tarihçesine daldık. Aytül Ayke Fıratoğlu ve Yonca Bagana'dan kalabalık bir kutlama gecesini en az hasarla atlatmanın yollarını dinledik. (Hediye rehberi ve bu sene hafta sonuna denk gelen kutlamaları otel konforunda yaşamak isteyenleri de unutmadık elbette). İlknur Essiz'in bizim için kaleme aldığı polisiye türündeki hikâyeyi okumanızı da tavsiye ederim. Umarım Madam Margret'ın yolculuğu gelecek sayılarda da devam eder. Noel Baba'ya yazılmış bir mektup ve iyi dileklerle süslenmiş sayfalar da sizi 2017'ye hazırlayacak.

Yeni yıl masalarını fotoğraflarken yaşadığımız heyecanın bir benzerini de kısa bir süre sonra Türkiye turnesine çıkacak Hedwig ve Angry Inch müzikalinin kulisine sızarak, yakaladığımız sahne arkası görüntülerde tattık. İzlemek için her türlü fırsatı değerlendirmenizi öneririz.

Daha sevinçle kutlamaya değer günlere...

AYKUN TAŞDÖNER
GENEL YAYIN YÖNETMENİ

twitter: @trendsetterist
instagram: @trendsetteristanbul
facebook: facebook.com/trendsetteristanbul

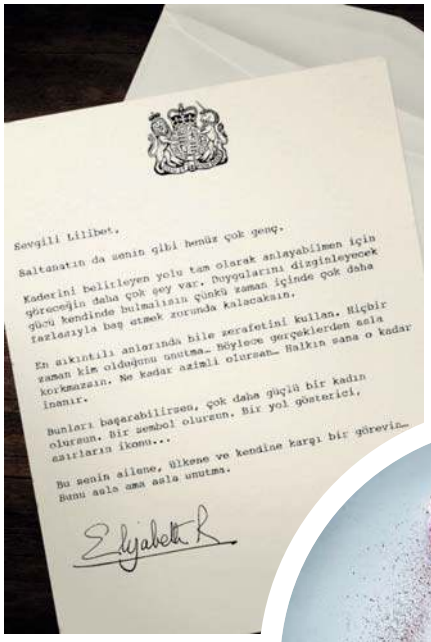
Bu ay heyecanla beklediğim iki şey: Mustafa Hulusi'nin "Tersine Coşkunluk" başlıklı sergisi 9 Aralık'ta Dirimart Dolapdere'de açılıyor. Emma Stone ve Ryan Gosling'i bir araya getiren "La La Land" ise 30 Aralık'ta vizyonda.

TRENDSETTERISTANBUL.COM

FACEBOOK.COM/TRENDSETTERISTANBUL TWITTER.COM/TRENDSETTERIST INSTAGRAM.COM/TRENDSETTERISTANBUL

DİJİTAL DÜNYADA NELER OLUYOR?

GENÇLİĞE MEKTUPLAR
Netflix dizilerinin kadın kahramanları, gençliklerine yolladıkları mektuplarla, kadınlara zor zamanlarında yardımcı olmanın önemine dikkat çekiyor. The Crown dizisinden Kraliçe Elizabeth ve Marvel süper kahramanı Jessica Jones gibi güçlü kadınların ilham verici mektupları internet sitemizde. Ayrıca, soğuk havalarda evde kalmak isteyenlere özel paket servis önerileri ile Netflix, Digiturk, BluTV ve Tivibu'nun Aralık programları da trendsetteristanbul.com'da sizi bekliyor.



SİNEMAYLA SON RANDEVU
Toronto, Venedik ve Sundance gibi dünyanın önde gelen festivallerinde gösterilmiş ve ödüle lâyık görülmüş, hem eleştirmenler hem de seyirciden tam not almış, yılın en başarılı filmleri 16 - 22 Aralık tarihleri arasında 19. Randevu İstanbul Uluslararası Film Festivali'nde sinemaseverlerle buluşuyor. Festivalin bir diğer yeni seçkisi "Gastronomik Devrim". Bu yeni seçki, festivalde dünya gastronomi gündeminin nabzını tutmaya hazırlanıyor. Seçkide 2016'nın en fazla ilgi gören ve en çok tartışılan gastronomi filmleri de var. Festival kapsamında 30'a yakın film, Fatih Cinemaximum (Historia) ve Beyoğlu Atlas sinemalarında gösterilecek. Programın detayları web sitemizde...

MUTFAKTA NELER OLUYOR?
Bu ay Neolokal'in şefi Maksut Aşkar'ın mutfağınızdayız. Röportajımız içeride, ancak derginin sayfasından taşan bilgiler web sitemizde.

40. YIL ŞEREFİNE
Tarık Sezer, 40. Sanat Yılı'nı İş Sanat sahnesinde kutluyor. Ayın öne çıkan diğer etkinliklerini, gün be gün trendsetteristanbul.com'dan takip edebilirsiniz.

TRENDSETTER İSTANBUL EDİTÖRLERİ SEÇTİ

editörlerin seçimi

AYKUN TAŞDÖNER
- Home Alone 1 (Evde Tek Başına 1)
- Miracle On The 34th Street (34. Caddede Mucize)
- The Shining (Cinnet)
- The Ice Storm (Buz Fırtınası)
- Balto (Kahraman Köpek Balto)
- The Girl with the Dragon Tattoo (Ejderha Dövmeli Kız)

Balto

\+ YENİ YIL, SOĞUK HAVALAR, KARLI GÜNLER KAPIDA... TRENDSETTER İSTANBUL EDİTÖRLERİ, EN SEVDİKLERİ KIŞ VE NOEL TEMALI FİLMLERİ SEÇTİ!

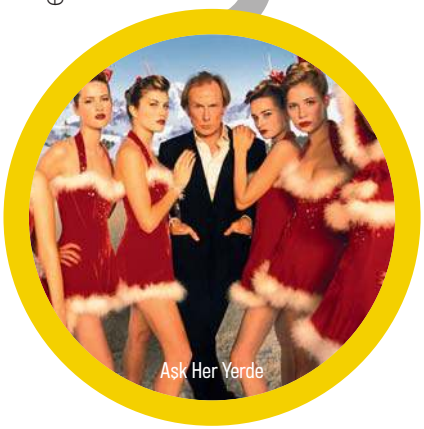
ZEYNEP NAZ İNANSAL
- Fargo
- Love Actually (Aşk Her Yerde)
- Star Wars Episode V: The Empire Strikes Back (Yıldız Savaşları: Bölüm V - İmparator)
- Edward Scissorhands (Makas Eller)
- Eternal Sunshine of the Spotless Mind (Sil Baştan)
- Kış Uykusu

ZEKİYE YARAŞ MERİÇ
- It's a Wonderful Life (Şahane Hayat)
- Eternal Sunshine of the Spotless Mind (Sil Baştan)
- Edward Scissorhands (Makas Eller)
- Stalingrad

İLKNUR EŞSSİZ
- It's a Wonderful Life (Şahane Hayat)
- The Polar Express (Kutup Ekspresi)
- While You Were Sleeping (Sen Uyurken)
- Gremlins (Gremlinler)
- Bridget Jones's Diary (Bridget Jones'un Günlüğü)
- The Shining (Cinnet)

ZEYNEP MERVE KAYA
- Look Who's Talking Now (Bak Şimdi Konuşana)
- Love Actually (Aşk Her Yerde)
- Batman Returns (Batman Dönüyor)
- Serendipity (Tesadüf)
- Babes In Toyland
- While You Were Sleeping (Sen Uyurken)

EDA BAYRAKTAR
- Brazil
- The Muppet Christmas Carol
- It's a Wonderful Life (Şahane Hayat)
- The Nutcracker (Fındıkkıran)
- The Family Stone (Aile Bağları)
- Home Alone 1 (Evde Tek Başına 1)


Aşk Her Yerde

YAŞAR BURAK MERİÇ
- The Grey (Gri Kurt)
- Star Wars Episode V: The Empire Strikes Back (Yıldız Savaşları: Bölüm V - İmparator)
- Citizen Kane (Yurttaş Kane)

Evde Tek Başına 1

DUYDUK Kİ...

YILDIZLARLA TANIŞIN!

Dünyanın en ünlü balmumu müzesi Madame Tussauds'nun 21'inci merkezi, geçtiğimiz ay İstiklal Caddesi'nde kapılarını açtı. Türkiye'den ve dünyadan tarih, kültür, sanat, bilim ve spor alanlarında ünlü isimlerin balmumu figürleri, sevenleriyle buluşmayı bekliyor. Bir eğlence merkezi olarak da öne çıkan Madame Tussauds İstanbul, ziyaretçilerine sevdikleri yıldızların birebir kopyası olan balmumu figürlerini yakından inceleme, dokunma ve onlarla birlikte fotoğraf çektirme şansı sunuyor. Atatürk, Fatih Sultan Mehmet ve Kanuni Sultan Süleyman gibi tarihi isimlere ek olarak; Adile Naşit, Albert Einstein, Angelina Jolie, Audrey Hepburn, Barış Manço, Beren Saat, Kıvanç Tatlıtuğ, Kerem Bürsin, Beyoncé, Rihanna, Madonna, Justin Bieber gibi müzik ve sinema dünyasının yerli-yabancı yıldızları da müzede sizi bekliyor. Hidayet Türkoğlu, Arda Turan, Messi ve David Beckham gibi sporcuların ve Zeki Müren ile Mazhar Fuat Özkan gibi Türkiye'nin önemli müzik sanatçılarının balmumu figürlerini de Madame Tussauds'da görebiliyorsunuz.

MÜZENİN VERDİĞİ İLHAMLA

Agnes Martin 20. yüzyılın önde gelen ressamlarından. Soyut dışavurum ve minimalizm akımları arasında bir köprü kurdu. New York'taki Solomon R. Guggenheim Müzesi ise bir sanat mabedi. Müze 11 Ocak'a kadar sanatçının retrospektifine ev sahipliği yapıyor. Minimal tasarımlarıyla beğendimiz COS ise serginin sponsorluğunu üstlenmek dışında 12 parçalık bir kapsül koleksiyon hazırladı. Koleksiyon sayesinde dolabınıza hem bir çağdaş sanat eseri katabilir hem de kazandırdığınız gelirle Agnes Martin Vakfı'na bağış yapabilirsiniz.

YENİ SANAT ALANI

Dört sene boyunca Erenköy'de ziyaretçilere açık olan Art350 Galeri, güncel sanat alanında Türkiye ve uluslararası sanatçıların çalışmalarına daha kapsamlı destek vermek amacıyla yeniden yapılandırıldı ve Karaköy Bankalar Caddesi'ndeki tarihi bir binada, Anna Laudel Contemporary ismiyle yerini aldı. Galeri, Berlin'de yer alan Bernheimer Contemporary iş birliği ve Isabel Bernheimer küratörlüğünde gerçekleştirilecek "When Did We Stop Playing" başlıklı sergi ile 15 Aralık'ta kapılarını açacak. Anna Laudel Contemporary içinde aynı zamanda bir "Art Shop" da barındırıyor. Burada yerli ve yabancı sanatçıların çalışmalarının reprodüksiyonlarını ve çeşitli sanat yayınlarını bulabilirsiniz. Mekân güncel sanatçıları da destekliyor ve bu yüzden misafir sanatçı programını yürütecek. Danimarka'nın önde gelen mücevher tasarım markası Monies'in koleksiyonuna da buradan erişebilirsiniz.

İSTANBUL MODERN TAŞINIYOR

Galataport nedeniyle uzun zamandır İstanbul Modern'in taşınacağı konuşuluyordu. Hatta uzun bir süredir etraftaki inşaat da müzenin açık havada sergilediği bir çağdaş sanat enstalasyonuna dönüşmüştü. Mimarlar henüz açıklanmasa da yıldız isimlerin tasarlayacağı yeni binanın 2019 yılına hazır olacağı konuşuluyor. Elbette bu süre zarfında müzeden mahrum kalmayacağız. İstanbul Modern, yeni müze binası tamamlanana kadar Galataport sahasında bulunan Paket Postanesi'nde sanatseverleri ağırlayacak.

DUYDUK Kİ...

15. YILIN ŞEREFİNE

Leb-i Derya, bu yıl 15. yaşını kutluyor. Fakat bu yıl, Leb-i Derya'nın arkasına 15 yıllık tecrübesini alarak farklı sulara yelken açtığına da şahit olacağız. 2016'nın son ayında, hafiften meyhane konseptine geçtiğini gördüğümüz mekân, meze ve paylaşım lezzetlerinden oluşan yeni mutfağını, başarılı bir şekilde "İstanbul mevsimleri ile yaşar" felsefesi ile bütünleştiriyor. Boğaz ve Tarihi Yarımada'yı buluşturan manzarasının da katkısıyla lokanta ve barına daha uzun yıllar sık sık uğrayacağız gibi görünüyor. Klasik Leb-i Derya mutfağının hayranları korkmasın; tanıdık lezzetlerin güncellenmiş versiyonları, 2017'nin "yeni klasikleri" olmaya aday.

DEĞİŞEN MEVSİM, DEĞİŞEN TAT

Kışın gelişiyle menüsünde değişiklik yapan mekânlardan biri de Le Pain Quotidien. Mevsime özel olarak hazırlanan seçkide; avokado karides tartine, free range tavuk ve sebze, ragu kekikli dana yahni ve taze Akdeniz yeşillikleri, nar ve pancar ile servis edilen amarant ve beluga mercimek salatasını bulabilirsiniz.

KIŞ LEZZETLERİ

Her mevsim olduğu gibi Frankie yine menüsünü değiştirdi ve Akdeniz mutfağını İstanbul lezzetleriyle birleştirdiği seçkisine kışa yakışan tatları ekledi. Peki, bu yeni menüde neler var? Sizin için seçtik: Başlangıçlarda karidesli tempura salata, deniz tarağı, trança balığı, bonfile ceviche ve karides & dana pancetta'yı tadabilirsiniz. Ana yemek menüsünde ise ılık raita soslu ve kimyon tohumlu yasemin pirinç pilavı ve kişniş ile servis edilen kuzu inciği tercih edebilirsiniz. Bu yıl beşinci yılını kutlayacak mekânın salı ve cumartesi akşamki sürprizleri ise canlı müzik.

TAPAS KEYFİ

Bomontiada'daki Delimonti, brunch ve kahvaltı seçenekleri nedeniyle hafta sonları favori mekânlarımızdandı. Hatta şarküteri seçkisiyle günün her saati uğrak noktamızdı bile diyebiliriz. Delimonti kışın gelişiyle menüsünü de zenginleştirmeye başladı ve 15 tapas lezzeti ekledi. Anadolu'daki yerel üreticiden temin edilen içeriklerle hazırlanan menüdeki seçeneklerden bazıları şu şekilde: Ekmek üstü meyveli gorgonzola, ekmek üstü bıldırcın yumurta, ekmek üstü mercimek fava ve ekmek üstü kuru cacık.

GÖKÇEN DİLEK AÇAY:

“O OLMADAN DIŞARI ÇIKAMIYORUM”

GALERİ NEV İSTANBUL’DAKİ “GELECEKTEKİ İLKEL” SERGİSİYLE SANATSEVERLERLE BULUŞAN GÖKÇEN DİLEK AÇAY, DEFTERİNDEN AYRILAMADIĞINI SÖYLÜYOR. 12 ARALIK’A KADAR GÖRÜLEBİLECEK SERGİSİYLE İNSAN TÜRÜ VE GÜCÜN EVRİMİ KONULARINI İŞLEYEN AÇAY, EN ÇOK MEREDITH MONK, PIPILOTTI RIST VE ZAHA HADID’İN DEFTERLERİNİ MERAK EDİYOR. **RÖPORTAJ: YAŞAR BURAK MERİÇ**

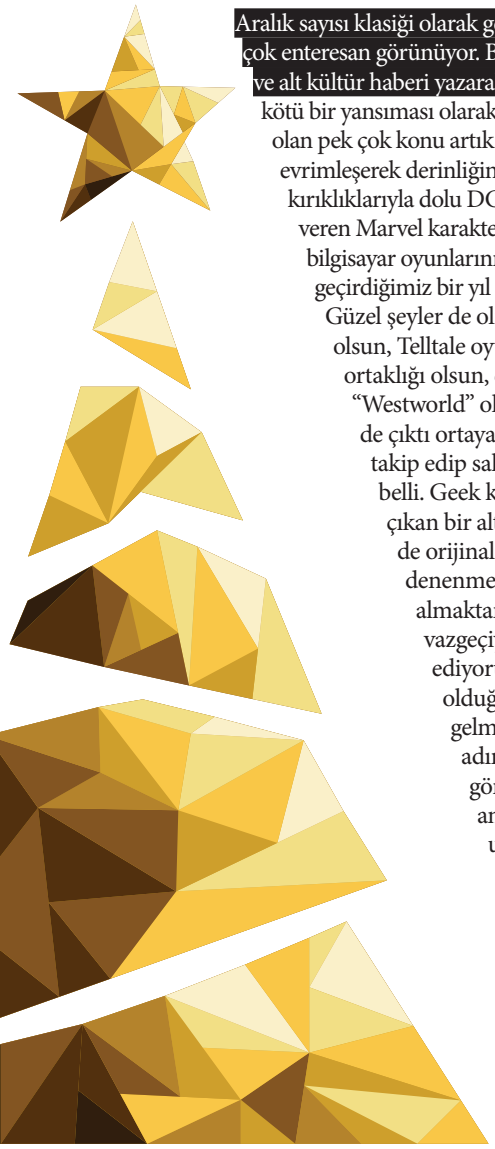
Defterinizi nereden aldınız?
Defterimi Barselona’dan aldım.
Sizin için defterin anlamı nedir?
Fikir defteri olarak isimlendiriyorum onu. Her şeyimi yazdığım, hatırlatmaların olduğu, kompakt, hayatımı düzenleyen bir alan.
Defteriniz her zaman yanınızda mıdır, olmadığında kendinizi nasıl hissedersiniz?
Defterimi son zamanlarda sıklıkla kullanmamama rağmen her zaman yanımda... O olmadan dışarı çıkamıyorum, ayrılamadığım bir parça.
Nasıl bir defter kullanıcısısınız?
Bazen aklıma gelenleri ya da benim için önemli olan olayları küçük kâğıtlara yazıyorum. Sonra hepsini deftere geçiriyorum. Böylelikle kâğıt yığınlarından kurtuluyor, hepsini defterde topluyorum.
Notlarınızı dijital ortamda tutmaya nasıl bakıyorsunuz?
Bazı notlarım dijital ortamda. Ben defter ve bilgisayar arasında gidip geliyorum. İkisinin de verdiği rahatlığı ve onları yanımda taşımayı seviyorum.
Ne zaman ilham gelir ya da hangi zaman aralığında çalışırsınız? Toplantı ya da yolculuk esnasında bir şeyler karaladığınız olur mu?
Her zaman çalışırım, her an ilham gelebilir. Hiç belli olmaz. Aklımda hiçbir şey tutamadığım için hemen not ederim.
Defterinize dokunabilecek veya dokunamayacak kişiler var mıdır?
Kimsenin dokunmasını istemem. Orası benim çöplüğüm.
Defterinize yazılabilecek en güzel ve en kötü şey?
En güzel şey beni heyecanlandıran fikri unutmadan defterime taşıyabilmek. En kötüsü de yazdığım ve kendimce muhteşem olduğunu düşündüğüm fikri, iki gün sonra defterimi açıp baktığımda anlamamak.
Kimin defterine bir şeyler karalamak isterdiniz?
Kimsenin fikir defterini karalamak istemem. Ne işim var orada...
Eski ve yeni sanatçılardan birinin eskiz defterini görmeniz mümkün olsa bu kim olurdu?
Meredith Monk, Pipilotti Rist ve Zaha Hadid’in defterlerini görmek isterdim. Bir de Robert Wilson’ın... Kendisi iki saniyede çok şahane eskiz çizer.

defter

SEVGİLİ NOEL BABA

BU YIL HAYAL KIRIKLIKLARIYLA DOLU DC FİLMLERİ, SAÇMA SAPAN KARARLAR VEREN MARVEL KARAKTERLERİ, ASLA BEKLENENİ VERMEYEN BİLGİSAYAR OYUNLARININ YANINDA SÜREKLİ UMUT EDEREK GEÇİRDİĞİMİZ BİR YIL OLDU. GELECEK YIL LÜTFEN BÖYLE OLMASIN!

YAZI: ARDA YETMİŞBİR
ardayetmisbir.tumblr.com - ardayetmisbir@gmail.com



Aralık sayısı klasiği olarak geçen bir yıla dönüp baktığımda çok enteresan görünüyor. Bir sürü oyun, film, çizgi roman ve alt kültür haberi yazarak geçirdiğim bir yıl oldu. Bunun kötü bir yansıması olarak eskiden geek alt kültürüne ait olan pek çok konu artık popüler kültüre dâhil oldu ve evrimleşerek derinliğini kaybetti. Sonuçta 2016 hayal kırıklıklarıyla dolu DC filmleri, saçma sapan kararlar veren Marvel karakterleri, asla bekleneni vermeyen bilgisayar oyunlarının yanında sürekli umut ederek geçirdiğimiz bir yıl oldu.

Güzel şeyler de olmadı değil... "Dr. Strange" olsun, Telltale oyunları olsun, Netflix - Marvel ortaklığı olsun, çıkmadan aylar önce yazdığım "Westworld" olsun, gönlümüzü fetheden işler de çıktı ortaya. İyisiyle kötüsüyle her birini takip edip sahiplendiğimiz hasılatlarından belli. Geek kültürü eleştirdiği kadar da sahip çıkan bir alt kültür topluluğu. Beğenmese de orijinaline duyduğu saygıdan ve tekrar denenmesini istediğinden, ne oyunları almaktan ne de filmlere gitmekten vazgeçiyor. Bu yönü ile çok da takdir ediyorum. Bu yüzden uslu çocuklar olduğumuzu düşünüp hazır yılbaşı da gelmişken, Noel Baba'ya tüm geek'ler adına mektup yazdım. Nereye göndereceğimden emin değilim ama sanırım o da İstanbul'a uğradıkça Trendsetter İstanbul okuyordur diyerek buraya bırakıyorum:

"Sevgili Noel Baba öncelikle 2017 Mart ayında vizyona girecek "Güzel ve Çirkin" filminin açıklanan ilk görselleri bu kadar kusursuz olduğu için teşekkür ederiz. Gerçekten heyecandan yerimizde duramıyoruz, harika bir film olacak gibi. "Avatar"ın gözlüksüz üç boyutlu haberine de en az bu film kadar sevindiğimizi söylemek isterim; sabırsızlıkla bekliyoruz! Ancak çoğu konuda hayal kırıklığı ile son bulan "Deadpool" filmini yine de sevmemize neden olan Ryan Reynolds ve yönetmen Tim Miller'ı elinden kaçıran yapımcılara lütfen akıl-fikir hediye et ve bu ikiliyi "Deadpool 2" için sete geri gönder. Çünkü çizgi roman tarihinin en enteresan karakteri bu şekilde heba olmamalı. Senden onun çizgi romanını isteyen çocukları hatırla. Bu arada bana hâlâ 2016'da istediğim mangaları getirmedin. Akıl, fikir hediye etmişken yaratıcılığı son bulan Pokémon ekibinin de biraz yardıma ihtiyacı olduğunu düşünüyorum. Sun&Moon serisinde çıkarttıkları Pokémon güncellemeleri o kadar kötü ki Avrupa şampiyonluğumu iade etmek istiyorum.

LÜTFEN DISNEY, YILDIZ SAVAŞLARI'NA ÇOK KARIŞMASIN

Sanırım Japonya'ya kadar gitmişken dünyanın en iyi manga ve animelerinden biri olarak kabul edilen "Bleach"in live action filminin yapılmasını da engelleyebilirsin. Tüm geek'lerin "live action filmi istemiyoruz animeleri mahvediyorsunuz" demesine rağmen neden hâlâ ısrar ettiklerini anlamıyorum. Filmde animenin başkarakteri Ichigo'nun saçını bile yapamayacaklarından eminim. Bu arada "Fantastik Canavarlar Nelerdir, Nerede Bulunurlar?" serisi için teşekkür ederiz! Filmle birlikte android telefonları asaya çeviren uygulamaları için de müteşekkiriz ancak aynı uygulamayı iPhone kullanıcıları için iOS'a da hediye edemez misin? Filmin ilerideki bölümüne Johnny Depp'i hediye ettiğini biliyorum ama yine de… "Canavarın Çağrısı" filmi için de ayrıca teşekkür etmem gerektiğini biliyorum. Dergide haberini yazmadığım için yaramaz çocuklar listene girmemişimdir umarım! Gerçekten beklenmedik bir sükse yaptı. Dram niteliğindeki bir filmin, fantezi ile birleşerek bu kadar tutulacağını tahmin etmiyorduk. Bu başarıların devamını 5 Mayıs'ta "Galaksinin Koruyucuları 2"den, 26 Mayıs'ta "Yıldız Savaşları VIII"den, 16 Haziran'da "Oyuncak Hikâyesi 4"den, 7 Temmuz'da "Spider-Man: Yuvaya Dönüş"ten ve 17 Temmuz'da "Karayip Korsanları 5"ten de bekliyoruz. Bu sefer Disney'in, Yıldız Savaşları'na çok karışmamasını sağlayamaz mısın? Aslında listeye "Wonder Woman", "Logan", "Yeni Nesil Ajan: Xander Cage'in Dönüşü", "Adalet Birliği", "Çılgın Hırsız 3" gibi daha bir sürü film alabilirim ancak şımarıklık yapmak istemiyorum. Sadece "Thor" ve "Transformers"dan artık ümidimizi kestiğimizi söyleyebilirim. Onlar için kendini yormana değeceğini sanmıyorum. 1 Ocak'ta Sherlock'un yeni sezonunu çıkararak bizi şımarttın. Bu seriyi uzun zamandır istiyoruz, sanırım mektuplar eline geç ulaşıyor çünkü aynı şekilde "Shingeki No Kyojin"i de isteyeli epey bir zaman oldu ancak bu sene çıkıyor. Hatta en son 2009'da duyduğumuz "The Last Guardian" oyununun da çıkacağı duyuruldu. Umarım bu mektubu da çok geç olmadan alırsın. Altı sene beklemek istemiyoruz. Neyse ki "One-Punch Man"i izlemek için o kadar beklememize gerek kalmadı. Sanırım 2017 sadece bunlarla bile yeterince dolu dolu geçecek. Ek sürprizler her zaman sevindirir tabii ki. Şimdiden çok teşekkür ederim! Kendine çok iyi bak."

NE ZOR BİR YILDI...

ZOR BİR 2016'YI ARDIMIZDA BIRAKMAK ÜZEREYİZ. HEM DE HER AÇIDAN... BİRAZ GÜNDEMİMİZ DEĞİŞSİN İSTEDİM VE YENİ YIL DİLEKLERİMİ SIRALADIM. UMARIM ÜLKE OLARAK ÇOK DAHA İYİ BİR YIL GEÇİRİRİZ.

twitter @yeldaipekli - facebook : Yeldaipekli - instagram: Yeldaipekli - www.yeldaipekli.com

Yılın bu zamanı geldiğinde -ki aynı şeyi Ağustos'taki doğum günümde de yapıyorum- geçmişe göz atıyorum. Daha çok pozitifliklere odaklanan ben, 2016 için biraz buruklaştığımı itiraf etmeliyim. Ekonomik ve sosyal değerler açısından, işler güçler bakımından zor bir yıl geçirdik. Gelecek kaygısı ve var olma telaşı hissettik… Ancak kişisel ajandama baktığımda, bu zorlukların beni denemediğim yeniliklere yönelttiğini görüyorum. Meselâ arkadaşlarımla daha çok, daha uzun, daha anlamlı zamanlar geçirmişim. Farklı konularda pek çok kitap okumuşum. Sinemaya çok gitmişim. Ülkemi daha çok sevmişim. Olayları biraz daha fazla akışına bırakmayı denemişim. "Beni ne mutlu eder?" sorusunu daha çok sormuşum. Eskiden çok kafaya taktığım duygusal dalgalanmalardan etkilenmemeyi öğrenmişim. Her gelen bilgiyi değil, gerekli olan bilgiyi değerlendirmişim. Empati geliştirmek için çaba göstermişim. Bana iyi gelen şeyleri daha net görmüşüm.
Kişisel hanemdeki bu değerlendirmelerden sonra genel trendlere bakıp kendi yol haritamı netleştirmeye çalıştım. Bu asla bir plan yapmak, projelendirmek demek değil. Akışta olmayı öğrenmeye çalışıyorum ne de olsa. Ama dünyanın sosyolojik olarak nelerden etkileneceğini bilmek beni daha konforlu hissettiriyor.
Beni en çok etkileyenlerden biri şu oldu: "Veri, en önemli güç; ancak rafine edilmiş yani yorumlanmış bilgi değerli olan…" Bu cümle öyle sıradan bir cümle değil, katmanları arasında gerçek bir hayat dersi barındırıyor. Bir veriyi doğru yorumlayabilmek için önce gerçekten kendini, ne istediğini, nereye gitmeye niyetli olduğunu tanımlaman gerekiyor. Zor bir coğrafyanın çabalayan kuşağıyız biz. O yüzden de derinlemesine, üsluplu düşünme yeteneğimiz gelişmemiş durumda. Hep telaşlıyız, hep arabeskiz ve hep alıp başımızı gitme telaşındayız. Bu topraklarda olgunlaşamıyoruz. Çünkü olgunlaşmak; kalbin daha hassas, kanın daha sıcak, zekânın daha işlek, ruhun daha huzurlu olması demek bence. Bu alıp başımızı gitme, kaçma dürtüsü bizi göçebe toplum ruhunda yaşatıyor. Çünkü göçebe toplumlar sürekliliği mekânsal olarak değil, zamansal olarak algılar. Mülkiyet duygusu zayıftır, eskiye hürmet etmez ve yeniye düşkündür. Ruhu yenilemektense üstümüzü başımızı, evimizi, otomobilimizi, hatta çevremizi değiştirerek kendimizi rahatlatmaya çalışırız.

Norveç'teydim geçenlerde. Gazete başlıkları dikkatimi çekti... Özetle şöyleydi;
-*"Buz hokeyinde şok: Lider Montreal fark yedi!"*
-*"Dovre'de bir çiftlikten en az 30 inek kaçtı."*
-*"Muz kabuklarını atmayın!"*
-*"20 dakikada yapabileceğiniz yemek tarifleri"*
-*"Dudak kurumasına karşı 4 tüyo!"*
-*"Trump: Jennifer Lopez'in desteğine ihtiyacım yok!"*

Norveç demişken gündelik hayat kuralları da enteresan geldi, onları da özetlemek istedim...
1) Norveç kraliyetle yönetilir ama aynı şekilde yönetilen diğer ülkelerin kralları "King of Great Britain", "King of Sweden", "King of Denmark" şeklinde anılırken, Norveç'te bu unvan, ülkenin krala değil de, kralın ülkeye ait olduğunu belirtmek için "Norway's King" olarak söylenir.
2) Kayak sporunun doğum yeri Norveç'tir, kayak anlamına gelen "ski" kelimesi Norveççe "odun parçası" anlamına gelir.
3) Hayvanları çok severler. 2008 yılında Norveç'te bir penguene şövalye unvanı verilmiştir ve kedileri enselerinden tutmak yasaktır! Bu kurala uymazsanız para cezası alırsınız ve hakkınızda dava açılabilir. Köpek kısırlaştırmak yasaktır. Herhangi bir sağlık gerekliliği yoksa ya da hayvanın yaşam kalitesini artırmayacaksa Norveç'te köpeğinizi kısırlaştıramazsınız.

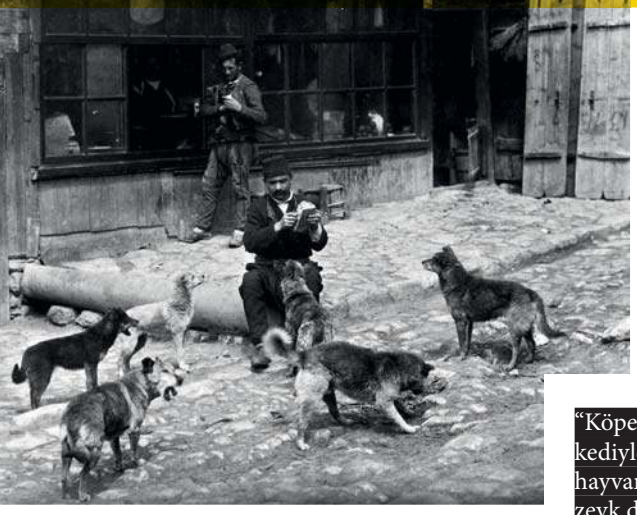
royal & loyal

4) Norveç'te 20 bin km sahil şeridi vardır. Toplumun malıdır bu sahil şeridi, gökdelenlerin değil!
5) Norveç'te bir kitap yayınlarsanız, ülke genelindeki kütüphanelere göndermek için hükümet 1000 kopya satın alacaktır.
6) Her yerde alkol bulamazsınız. Norveç'te her şehirde birkaç tane bulunan ve "Vinmonopolet" adı verilen dükkânlardan alkol alabilirsiniz.
7) Alkollü araç kullananlar hapis cezasına çarptırılır. Norveç'te alkollü bir şekilde direksiyon başında yakalanırsanız 30 gün hapis cezası, 1 yıl ehliyete el koyma ve aylık gelirinizin yüzde 10'u kadar para cezasına çarptırılırsınız.
8) Norveç'te irili ufaklı 450,000 göl vardır. Hepsinde yüzülebilir, balık avlanabilir. İzin verilenlerde su sporları da yapabilirsiniz.
9) Savaş mı? O da ne? İkinci Dünya Savaşı'ndan bu yana Norveç'te öldürülen polis sayısı sadece 10'dur.

Durduk yere değil bu yazı. Biraz gündemimiz değişsin istedim. Dünya başka bir düşünce yapısında, bunu da biraz hatırlatmak istedim. Eh, önümüzde bir "yeni yıl" heyecanı olsun, içimiz umut dolsun istedim. Dileklerim var yeni yıla dair, hepimize gelsin:
* "Keşke"ler az olsun…
* Sil baştan değil, devamlarımız çok olsun...
* Sonuçlandırdıklarımız olsun ama bitirmelere gerek kalmasın…
* İç çekmelerimizin sebebi "şükürler" olsun...
* Gözyaşları arındırsın ama batmasın…
* Dostlarımızın gölgesi etrafımızda olsun.
* Düşmanlık kalbimizden, nefesimizden uzak olsun…
* Birliğe dair, beraberliğe dair dileklere, niyetlere ihtiyaç duymadan özgürlük ve barış hayatın ritmine katılsın…
* Başarı ise istediğimiz, ödülü kalbin temposu olsun!

İSTANBUL SOKAK

pet



OSMANLI TARAFINDAN FETİH'TEN İTİBAREN 400 YIL BOYUNCA İSTANBUL'UN SAKİNLERİ OLARAK GÖRÜLÜP BESLENEN SOKAK KÖPEKLERİ NE OLMUŞTU DA "İSTENMEYEN" İLAN EDİLMİŞTİ? CEVAP, TARİHE HER TÜRLÜ TANIK VE KAYNAKLA IŞIK TUTAN "DÖRT AYAKLI BELEDİYE - İSTANBUL'UN SOKAK KÖPEKLERİ" SERGİSİNDE.

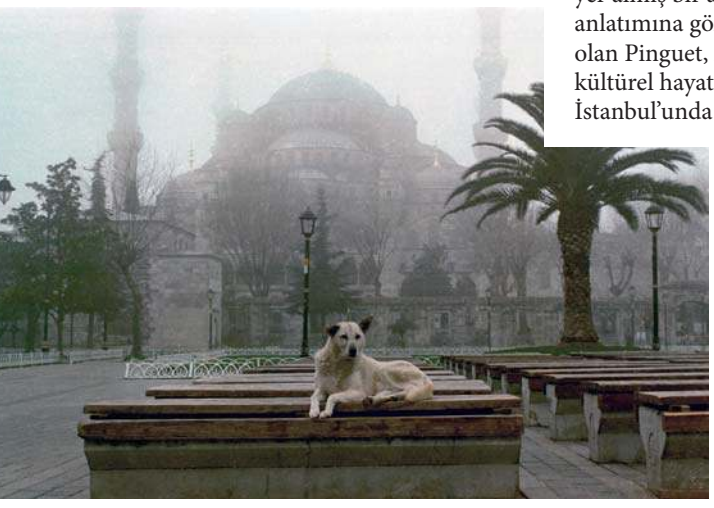
YAZI: AYSIN ÖNEN
aonen@yahoo.com

"Köpekleri sever; tıpkı kedileri –pek çok kediyle hayatını paylaşmıştır- ve daha başka hayvanları da sevdiği gibi; mesafeli bir zevk duyarak değil, hayvanların dünyadaki varoluş biçimlerine, kendi aralarında ya da insanlarla birlikte topluluklar oluşturma, eğlenme, acı çekme hallerine dikkati de içeren bir şefkatle."

Fransız siyasetçi Jean Michel Belogney, "İstanbul'un Köpekleri" kitabının önsözünde yazar Catherine Pinguet'yi tanıtmaya böyle başlar (2009, Yapı Kredi Yayınları). On iki yılını Türkiye'de geçirmiş ve CNRS Türk Araştırmaları grubunda yer almış bir araştırmacı, Belogney'nin anlatımına göre gerçek bir hayvansever olan Pinguet, kitabında, siyasî ve kültürel hayattaki değişimlerin Osmanlı İstanbul'unda her daim mahalle sakini kabul edilmiş sokak köpeklerinin yaşam şartlarına nasıl yansıdığını tarafsız bir araştırmacı kalemiyle, pek çok yazılı ve sözlü anlatıya dayanarak anlatır.

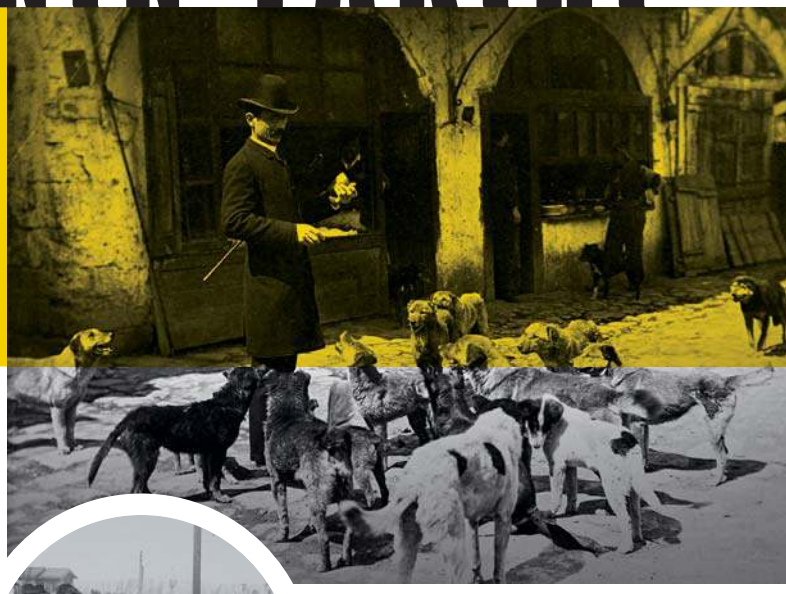
1910 yılında Sultan II. Abdülhamit tahttan indirildikten ve yerine Jön Türkler geldikten bir yıl sonra sokak köpeklerinin kökünü kazımak üzere başlatılan Hayırsızada (Sivriada) sürgünü ve katliamı, son yıllarda ayrıntılarıyla gündeme gelip yaygın bir bilgiye dönüşmeye başladı. Halkın, akabinde patlak veren büyük İstanbul yangınının müsebbibi olarak gördüğü Hayırsızada sürgününün korkunçluğunu, en "şiddetsiz" şu cümlede bile iliklerimizde hissederiz: "Bu manzaraya dayanacak hali kalmayan bir İngiliz hanım, denizcilere köpekleri öldürsünler diye yalvarıyordu."

Osmanlı belediyecilik anlayışında temizlik ve güvenlikten sorumlu hizmetliler gözüyle bakılan sokak köpeklerinin kaderinin aslında, Hayırsızada kâbusundan yaklaşık



Küratör Ekrem Işın ile danışman Catherine Pinguet'nin konuyu genel hatlarıyla kapsayan makalelerini, Suna ve İnan Kıraç Vakfı Fotoğraf Koleksiyonu'nu, Pierre de Gigord Koleksiyonu'nu ve Galeri Alfa Koleksiyonu'ndan seçilen fotoğraf, gravür, kitap ve dergileri kapsayan 210 sayfalık sergi kataloğunu Pera Müzesi Artshop'tan online satın alabilirsiniz. **artshop.peramuzesi.org.tr.**

KÖPEKLERİNİN TARİHİ



100 yıl önce değişmeye başladığını yine Pinguet'den öğreniriz. Vatandaşların "Sarhoştu ve köpeklere taş attı" ifadelerine rağmen, saldırıya uğrayan bir İngiliz vatandaşının hatırına İngiliz sefaretinin "şehrin derhal bu tehlikeli yaratıklardan kurtarılması" talebine diplomatik ilişkiler bozulmasın diye bir fermanla karşılık veren II. Mahmut'u yâd etmeliyiz burada. Köpekleri bir adaya sürgün etme fikri ilk o zaman dillendirilmiş. II. Mahmut'un fermanının pek hayata geçirilememiş olmasına rağmen, akabinde Rusya'yla girilen savaş ve ordunun başarısızlıklarından halk, fermanı sorumlu tutmuş, yine.

Türkiye'de sürekli hortlayan sokak köpeği düşmanlığının köklerini, işte Osmanlı'nın o dönemki Batı özentisinde buluyoruz. İşin ilginci, "Avrupa'da sokakta hayvan yok" lakırdısını bugün çoğunluğu Batı düşmanı olan "modern belediyelerimizden" duyuyoruz. Tarihin tek iç ferahlatan yanı, yöneticilerin aksine halkın genel olarak sokak hayvanlarına karşı vicdanî bir sorumluluk hissettiğini görmek. Catherine Pinguet'nin ruha epey ağır gelen fakat ufuk açan bu kitabı, geçen ay sergiye dönüştü. Adını kitabın "Dört Ayaklı Belediye" bölümünden alan serginin küratörü Ekrem Işın, danışmanı ise Catherine Pinguet. Sergi, sokaktaki dostlarımızın sözüm ona "batılılaşma" gayretiyle felakete dönüşen hikâyesini, 19 - 20. yüzyıldan fotoğraf, seyahatname, kartpostal, dergi, gravür gibi çok çeşitli malzeme yardımıyla anlatıyor. "Dört Ayaklı Şehir - İstanbul'un Sokak Köpekleri" sergisi 11 Mart 2017'ye kadar İstanbul Araştırmaları Enstitüsü bünyesinde ziyarete açık olacak.

İSTANBUL ARAŞTIRMALARI ENSTİTÜSÜ
Meşrutiyet Cad. No: 47, Tepebaşı, Beyoğlu, 0212 334 0900

FATİH BELEDİYESİ'NİN YOK ETTİĞİ KÖPEKLER

Ekim sonunda Sultanahmet civarında yaşayan üçü 15 yaş civarı ve biri kalp hastası dört köpeği, yasaya aykırı olmasına rağmen, müdahale eden esnafa "Aşı için alıyoruz" diyerek alıp yok eden, her şey kamera kayıtlarıyla sabitlenmişken köpeklere ne yaptığını söylememekte direnen Fatih Belediyesi'ne kısadan hisse:

"İstanbul'un Köpekleri" kitabında Fatih Camii civarında yaşamış, 1899-1900'de ölmüş ve Edirnekapı Mezarlığı'na gömülmüş "köpekçi" Hasan Baba'dan bahsedilir. Hasan Baba karşısındakini şaşırtıcı ve hızlı bir terbiyeden geçirir, alçakgönüllülük dersi hemen meyvesini verirmiş:

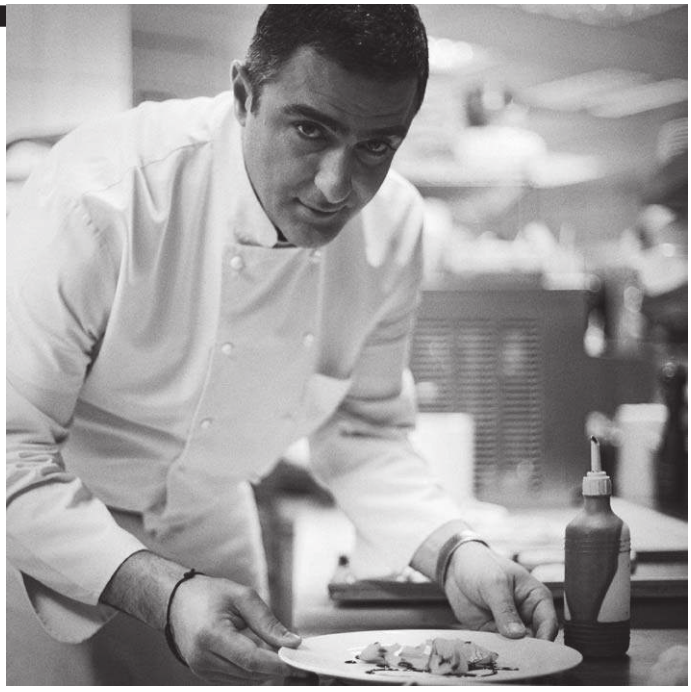
• "Fatih Medresesi'nde her şeyi tersten anlayan, kalın kafalı bir talebe varmış. Hasan Baba'ya gidip yardım dilemiş. Hasan Baba onu dinledikten sonra demiş ki: 'Fırına git, biraz ekmek içi getir.' Ekmek geldikten sonra yola koyulmuşlar. Bir duvar dibinde kör bir köpek yeni doğmuş yavrularını emziriyormuş. Hasan Baba talebeye ekmeği parçalayıp köpeklere vermesini söylemiş. Başka bir rivayete göre köpeği öpmesini söylemiş ve oğlanın annesine küfretmiş. Medreseye dönerlerken talebe sıkıntıyla kendi kendine söyleniyormuş: 'Köpeği besle dediği yetmedi, üstelik bir de küfür yedim.' Hiçbir şey anlamadığı içinmiş bu. Ne var ki birkaç saat önce Çince gibi gelen kitabı açtığında birden her şey kolay, anlaşılır hale gelmiş."

Darısı başlarına.

DOYURAN KARELER EKİBİNDEN FOTOĞRAFI ÖĞRENİN

Düğün, doğum günü, mezuniyet gibi özel günleri fotoğraflayan; portre ve kurumsal fotoğraf çekimi yapan ve bu çekimlerden elde edilen geliri tümüyle mama olarak sokak hayvanlarına bağışlayan Doyuran Kareler ekibi ve oluşumu daha önce sayfamıza konuk olmuştu. Bu çalışmalarına devam eden ekip, aynı prensiple bir de fotoğrafçılık kursu düzenliyor şimdi. Doyuran Kareler'in kurucularından yönetmen ve fotoğrafçı Savaş Çıkrık'la temelden başlayıp ileri seviyeye kadar 30 saat sürecek, mobil fotoğrafçılığı, Photoshop gibi çekim sonrası uygulamaları ve ekiple özel gün çekimlerinde antrenman yapma olanaklarını da kapsayan eğitimin ücreti 500 TL. Kârın tümü yine sokak hayvanlarının kursağına lokma olacak.

İstanbul, İzmir ve Ankara'da ayrı ayrı düzenlenecek fotoğraf kursunun başvuru formunu doldurmak ve Doyuran Kareler'in faaliyetlerini takip etmek için: **doyurankareler.com**



ŞEHRİN YENİ ESNAFLAR SOKAĞI

GEÇTİĞİMİZ GÜNLERDE AÇILAN WATERGARDEN İSTANBUL, ŞEHRİN YEME-İÇME VE EĞLENCE ANLAYIŞINA YENİ BİR SOLUK GETİRDİ. 90'LI YILLARDAN BERİ PEK ÇOK FARKLI VE ÖZEL PROJENİN ALTINA İMZA ATAN EXECUTIVE ŞEF TOLGA ATALAY'IN "KARİYERİMİN EN BÜYÜK PROJESİ" DEDİĞİ WATERGARDEN - NOSTALJİ SOKAĞI'NI KENDİSİNDEN DİNLEDİK.

RÖPORTAJ: YAŞAR BURAK MERİÇ

profil

Yeme içme dünyasına olan ilginiz ne zaman ve nasıl başladı?
1988 yılında İsviçre, Mövenpick Hotel Lausanne'da ilk banket mutfak stajıma başladım. Sanırım 1985'lerden beri devam eden bir süreç var. Gerçi 6 -7 yaşlarımda evde kanepe hazırlayıp, nerede ise zorla misafirlere yediriyormuşum. Arzu çocuk yaşlarda, aksiyon 15'li yaşlarda diyebiliriz.

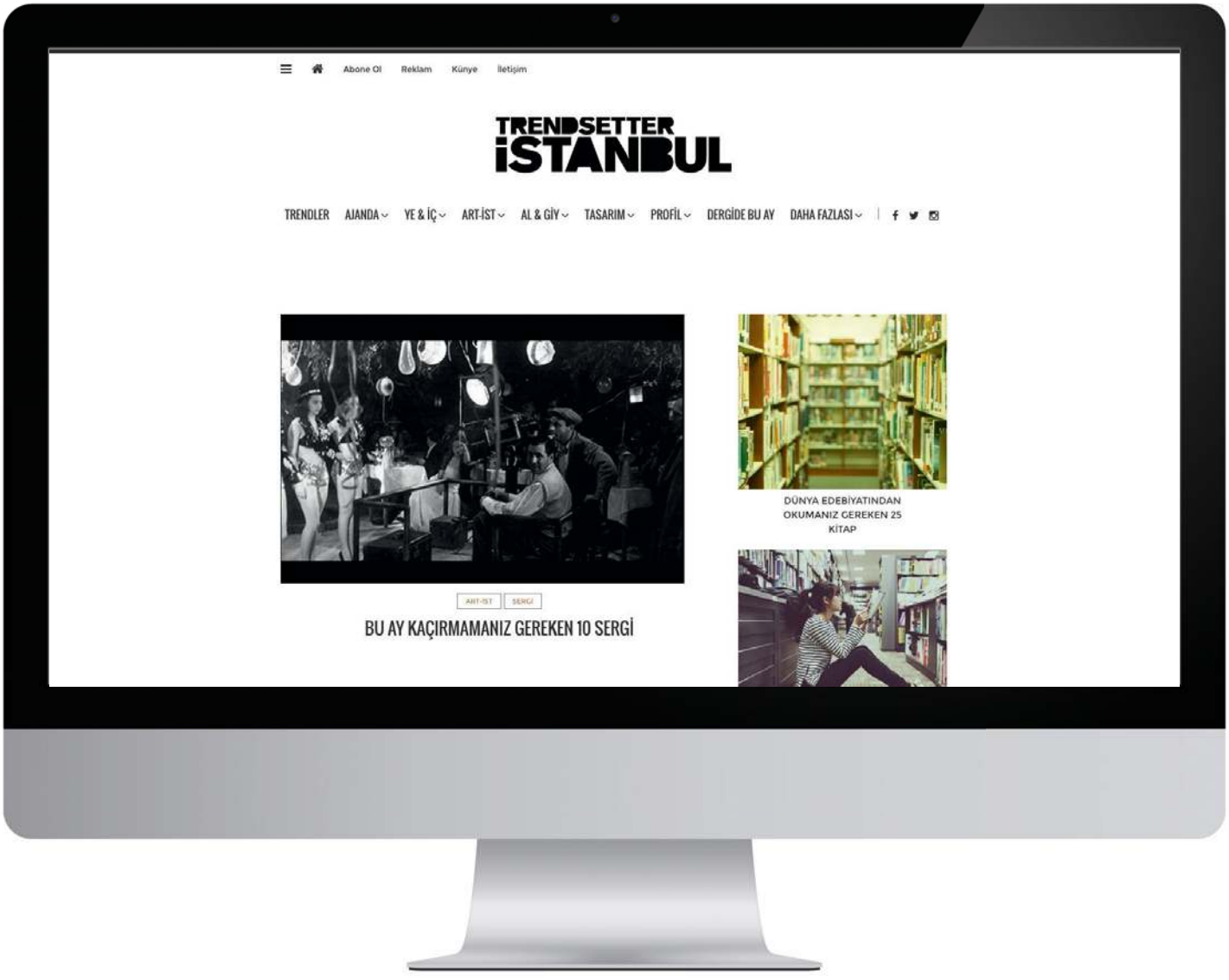
Lozan Turizm ve Otelcilik Okulu A1 Mutfak Bölümü'nden mezun olduktan sonra Centre International de Glion'da çok kapsamlı bir eğitim aldınız. Biraz o günlerden bahseder misiniz?
Lozan Turizm ve Otelcilik'te A1 mutfak bölümünden sonra Centre International de Glion'da dört yıllık Otelcilik ve Turizm Yönetimi'ni bitirdim. Eğitimim mutfak odaklı gibi algılansa da aslında pazarlama, finans, muhasebe, bütçelendirme, stok yönetimi, insan kaynakları, metodoloji, ürün ekspertizi, hatta kumarhane işletmeciliğine kadar uzanan geniş bir içeriğe sahipti.

Her çeşit mutfağı bilen, yemek konusunda yıllarca eğitim almış birisiniz. Bu mutfaklar içerisinde en çok hangi mutfağa kendinizi yakın hissediyorsunuz?
Doğal olarak Türk mutfağına. Sonuçta bu genetik bir konu. İnsanlar evrim sürecinde yakın oldukları ürünlerden ve kültürlerden beslenmeye ve keyif almaya alışır. Ben bunun nesilden nesile genetik kod olarak aktarıldığına inananlardanım. Yani örneğin bir İsviçreli, Tokyo'da doğum yapsa ve doğan çocuk Japonya'da büyüse bile peynir ürünleri ve şarküteri ile tanıştığı zaman, farklı bir tutum içine girecek ve muhtemelen aşinalık hissedecektir.

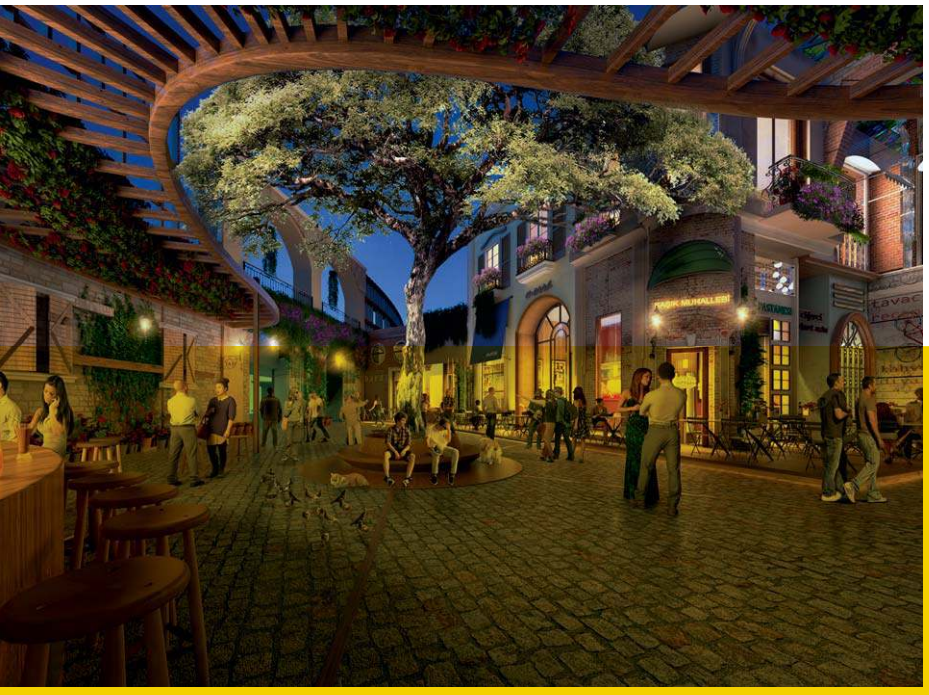
Dile kolay, bugüne kadar 170 mekânda imzanız var. Bu mekânlar içerisinde belli başlı olanlarını sayabilir misiniz?
Çok farklı kategoriler var. Büfeden kahveye, bistro'dan otele, hatta AVM'den havalimanına, yeme-içme ve turizmin her türüne hizmet etme şansım oldu. Bir kısmını yerel veya küresel markalar oldukları için gizlilik protokolü ile kurduk. Bunlar arasında Cafe Palas, Giardino Cappuccino, Reina, Duble, Zıpkın, W Hotel, Asmani, Akra Barut, Zarifi, Havana, Watergarden, Tapu, Bis, Mood up, McDonald's, Nathan's Famous, Bakü Central ve Göreme Muhallebicisi gibi daha pek çok marka bulunuyor.

TRENDSETTER İSTANBUL

WWW.TRENDSETTERİSTANBUL.COM



FACEBOOK.COM/TRENDSETTERISTANBUL TWITTER.COM/TRENDSETTERIST INSTAGRAM.COM/TRENDSETTERISTANBUL



Danışmanlık yaptığınız firmalar içerisinde unutamadığınız projelerden birini anlatmanızı istesek...

Pek çok proje var. Dünyanın en büyük yeme içme ve eğlence merkezinden, dünyanın en büyük havalimanı terminaline kadar birçok projede yer aldım. Boyutsal durumdan dolayı emek isteyenden tutun en değerli Azerbaycan bistro'suna, en ünlü gece kulübünden en ünlü balıkçıya kadar birçok mekân için danışmanlık hizmeti verdim. Hepsinin bende kalan hatıraları var. Marka veremiyorum, hepsi ayrı bir heyecan.

Kalyon, Cengiz ve Saat&Saat firmalarının güçlerini birleştirerek 2016 yılında kurduğu Türkiye'nin yeni global yeme içme markası TU'M'un da yaratıcı yöneticisisiniz. Biraz bu projeden bahsedebilir misiniz?

TU'M'un yönetiminde yer alıyorum desek, daha doğru olur. Şu anda TU'M, Türkiye'nin tarihi değerlerine odaklanmış durumda. Sektördeki pek çok insanın "imkânsız" dediği bir konuyu başarıyor. Türkiye'nin dört bir yanından lezzet duraklarını bir sokağa yerleştirdik. Onları komşu haline getirdik. Gaziantep'ten Çeşme'ye, Antalya'dan Van'a pek çok ünlü marka bir araya geldi. Bu Türkiye'de sanırım bir ilk, en azından bu seviyede, bu sayıda… Bunun dışında 1.000 - 5.000 metrekare arası ölçekte, farklı yeme içme alanlarını inceliyoruz. Şu sıralarda devasa bir projenin ihale dosyasını hazırlıyoruz. Ocak'ta belli olacak.

Geçtiğimiz ay Watergarden'da açılan Nostalji Sokağı, belki de kariyerinizin en büyük projelerinden biri. Bu projeyi farklı kılan özellikler neler?

Bahsettiğim gibi Gelgör Cağ Kebap ile Kokoreççi Baki Usta'yı, Göreme Muhallebicisi ile Hacı Hüsrev'i bir araya getirdik. 27 dükkân komşu oldu. Bu dükkânlara Türkiye'nin dört bir yanından ürünler geliyor ve işletmedeki tek derin dondurucu Göreme'nin yerel mandalardan ürettiği manda kaymaklı dondurmaları için alındı. Bu proje sabır, ahlak, örf, adet, asalet, zahmet, özen ve sevginin bir meyvesi… Burası 30 ile 150 yıl arası her gün dükkân açmış, üretmiş ve para ile satın alınamayan bir kavram olan zamanı işlemiş bir esnaflar sokağı.

Bu projeye ilk heyecan duyan Mehmet Ziylan'dır. "Ben üzerime düşeni yapacağım, hemen yapalım" diyerek altyapısını başlatmıştır. TU'M da bu işin olabilmesi için gereken her türlü maddi ve manevi desteği vererek sokağı yaratmıştır. Bu proje benim yedi yıllık bir hayalimdi ve sonunda oldu.

2017'nin mutfak trendleri desek... Yeni yılda yeme içme dünyasında ne gibi sürprizler bizi bekliyor?

Artık rahat ve insancıl boyutlarda mekânlar ön plana çıkacak. Olabildiğince iyi kahveli, bölgesel değil ama küresel yeşilliklerin ve bakliyatların yer alacağı menüler göreceğiz. Gelecek 10 yılda mutfak trendleri, etnik siyasetin ve sosyal medyanın liderliğinde ilerleyecek. Etnik mutfağa geri dönüş süreci yaşanacak. Türkiye'de Türk mutfağı işlenerek yurt dışına uzanacak. Bugüne kadar hiç ilgilenmediğimiz Hint mutfağı "upscale dining"de yer almaya başlayacak. Al git konseptler, metropollerde basit coffee shop'ların önüne geçecek.

Gelecek hedefleriniz neler? Kendinizi nerede görmek istiyorsunuz?

Danışmanlık şirketimizi yine doğru ölçekte muhafaza etmek istiyoruz. TU'M yönetiminde faydalı olabildiğim müddetçe yer almaya devam etmek istiyorum. Kayınpederimin tabelası olan Bağcı Döner, 1988 de dâhil, Ahmet San'ın bilgi ve network'ünü kullanarak, dünya çapındaki ünlülerle birlikte, bazı küresel konseptleri geliştirmeyi düşünüyorum.

Ye&iç

EDİTÖR: ZEYNEP MERVE KAYA

SIRA DIŞI LEZZETLERİN MEKÂNI:

SOCRATES BISTRO

SOCRATES DERGİ'NİN YENİ OLUŞUMU SOCRATES BISTRO, NİŞANTAŞI'NDA AÇILDI.

YAZI: EDA BAYRAKTAR

Türkiye'nin en alternatif spor dergisi Socrates Dergi, yepyeni mekânı Socrates Bistro ile yeme-içme dünyasına giriş yaptı. Ortakları Can Öz ve Baran Yağmurlu; dergi bünyesindeki toplantıların ve röportajların yapıldığı, sporcuların ağırlandığı, gelenlerin keyifli zaman geçirebildiği bir mekân yaratmayı uzun süredir düşünüyorlarmış aslında. Fikri hayata geçirmeye karar veren ikili, Mayıs ayından beri hazırlıklarını sürdürdükleri Socrates Bistro'yu, nihayet 2 Kasım'da açtı. Yerli piyasada örneğine pek de rastlamadığımız Socrates Dergi'yle organik bir bağı bulunan mekân, alternatif konseptiyle en az dergi kadar özgün bir oluşum. Üstelik bu bağ sadece tasarımla sınırlı kalmıyor, mekânın birçok noktasında da fark ediliyor. Rahat atmosferi, kendine özgü menüleri ve konuklara karşı sıcak yaklaşımları ile derginin samimi ruhu mekânın tamamında kendisini hissettiriyor.

Socrates Bistro'nun menüsü dünya mutfağı lezzetlerinden oluşuyor. Socrates ekibi birçok ülkeden beğendikleri yemekleri, kendilerine özgü dokunuşlarla birleştirerek, mekânın menüsüne taşımış. Oldukça dinamik, keskin ve bilinmedik tatlara yer verilen menü, yemek seçen birini ilk bakışta biraz zorlayabilir. Ama denedikçe yemeklerin ne kadar farklı ve lezzetli olduğunu hemen görüyorsunuz. Mekânın menüsünün mevsimsel olarak değişmesi planlanmış ancak Socrates'te küçük sürprizlerle karşılaşmanız da mümkün. Örneğin, mekânda Tour de France zamanı, organizasyonun geçtiği rotaların yiyeceklerini deneyebilir, krem şantili çilek ve şampanya ikramlarıyla keyiflenebilir ya da Wimbledon Turnuvası'na bira ve atıştırmalıklarınızla eşlik edebilirsiniz.

Socrates Bistro'nun yemeklerinde kullanılan ürünlerin çoğu mutfak ekibi tarafından yapılıyor. Dondurulmuş ürünlere yer vermeyen ekip, sosisi bile kendi üretiyor. Mekâna özel tatlar arasında kızarmış ananaslı mayonez, ev yapımı köri sos gibi spesiyal sosların yanı sıra marmelatlar da bulunuyor. Ayrıca ABD'den özel olarak getirilen Smoke Gun ile hem yemeklerde hem de kokteyllerde özel tatlar yaratılıyor.

Teknik olarak da alışılmışın dışına çıkmak isteyen ekip, mekânlarda çok da sık rastlamadığımız Sous Vide tekniğini hemen her yemekte kullanmaya çalışıyor. Dolayısıyla yapılan yemekler daha lezzetli ve sağlıklı oluyor. Mekân içki menüsünde de yenilikçi tutumundan vazgeçmemiş. Misafirler yerli ve ithal olmak üzere bira, şarap, viski gibi klasik içkilerin dışında 19 farklı çeşit kokteylden birini seçebiliyor. Kokteyllerde şurup yerine baharatları vakumlayarak üretilen aromalar gerçekten fark yaratıyor. Kısacası derginin haberleri gibi, Socrates Bistro'nun menüleri de kendine özgü ve sıra dışı. Socrates Dergi nasıl üretmeyi seviyorsa; mekân da öyle, ürettikçe mutlu oluyor.

NE YENİR? Çekler'in biranın yanında sıkça tükettiği, Camembert peyniri ile servis edilen beyin kızartma (23 TL) kesinlikle denenmesi gereken bir atıştırmalık. Dışı çıtır çıtır, içi yumuşacık top kızartmalar öyle lezzetli ki, gelenler tekrar yemek istiyor. Ana yemek için sebzeli mac&cheese (30 TL) favorimiz. Yanında ev yapımı patates kızartması ile sunulan yengeç burger ise (36 TL) içerisindeki ızgara ananaslı mayonez sosu ile damakta güzel bir tat bırakıyor. Oldukça doyurucu olan burger de öğle ve akşam yemekleri için doğru tercihlerden biri. Günün sonunda, Socrates'e özel bir kokteyl olan De La Boe'yi (32 TL) içmeden de mekândan ayrılmayın.

Teşvikiye Mah. Teşvikiye
Fırın Sok. No: 6/A, Şişli
0212 260 1260
10.00 - 24.00

yeni mekân

EV SICAKLIĞINDA: DAİRE 1

HEM ÇOK TANIDIK HEM ALIŞILMIŞIN DIŞINDA BU YENİ MEKÂNI KEŞFETMEYE NE DERSİNİZ?

YAZI: EDA BAYRAKTAR - FOTOĞRAF: HAKAN AYDOĞAN

Bebek Yokuşu'ndan yukarı doğru çıktığınızda, semtin sakin ve huzurlu atmosferinde bizi karşılayan yeni bir mekân var artık: Daire 1. Lâl Dedeoğlu tarafından Ekim ayında açılan Daire 1, ilginç ve yenilikçi konseptiyle misafirlerini büyülüyor. Bir apartman dairesinin giriş katında hizmet veren Daire 1'in enteresan ismi de buradan geliyor. Dekorasyonunu Deniz Duru'nun yaptığı mekânda, gelenlerin rahat etmesi için her ayrıntı düşünülmüş. Oyun odası, toplantı odası, büyük bir yemek masasının bulunduğu salon, hem dinlenip kitap okuyabileceğiniz hem de yemek yiyebileceğiniz oturma odası ve balkondan oluşan mekân, rahat ve komün ortamıyla gelenleri hayli mutlu edecek bir yer. "Kendi evimde misafirlerimi nasıl ağırlıyorsam, Daire 1'de de bunu yapmayı amaçlıyorum" diyen Lâl Dedeoğlu, günümüz şartlarında insanların rahat edebileceği, kendini güvende hissedebileceği ve tek başına bile gelip sosyalleşebileceği bir mekân yaratarak bunu kesinlikle başarmış. Bebek'in mahalle havasını kaybetmeyen dokusu da, mekânla muhit arasındaki uyumu gözler önüne seriyor.

Daire 1'i benzerlerinden ayıran bir başka özelliği de misafirlere anahtar verilmesi! Gelenlere ev sıcaklığını ve rahatlığını hissettirmek için ortaya çıkmış bu fikir, mekân açıldığı günden beri uygulanıyor. Özellikle Lâl Dedeoğlu'nun eski mekânı Buz ve Karaköy'deki Bej'in müdavimleri, çoktan bu anahtara sahip olmuşlar. Ancak ekip, bu uygulamanın bir üyelik sistemi gibi algılanmasını kesinlikle istemiyor. Herkese kapısı açık olan Daire 1'e girmek için zili çalmanız yeterli tabii ki.

Daire 1'in keyifli ve şık ortamının yanı sıra zengin menüsü de göz dolduruyor. Ağırlıklı olarak klasikleşmiş lezzetler ve ev yemeklerinden oluşan menüdeki tüm ürünler, Türkiye'nin çeşitli bölgelerinden tedarik ediliyor. Ayrıca Daire 1 ekibi, menüdeki tüm yemeklerde yüzde 100 organik ürünler kullanmaya özen gösteriyor. Menülerin mevsime göre değişmesinin plânlandığı mekânda, günlük olarak farklı ev yemeklerini tatmanız mümkün. Kısacası Daire 1'in menüsünde aradığınız birçok lezzeti bir arada bulabilirsiniz.

NE YENİR? Kahvaltı için Daire 1'e geldiyseniz tamamen organik domates, zeytin, avokado, kapya biber ve Hatay çökeleğiyle hazırlanan kahvaltı çanağı (28 TL) güne zinde ve keyifli başlamak için birebir. Sağlıklı beslenmeyi tercih edenlerin ana yemek menüsündeki favorisi ise Panzanella salatası (28 TL). Daha doyurucu bir seçim yapmayı tercih ederseniz mevsim sebzeli kinoa ile birlikte servis edilen ızgara organik pilici (48 TL) mutlaka denemelisiniz. Tatlılardan karamelli kabak tatlısını yemeden de mekândan ayrılmayın.

Küçük Bebek Yolu No: 38, Bebek / Beşiktaş
0542 786 6395
08.00 - 21.00 (Hafta içi)
09.00 - 22.00 (Hafta sonu)

YENİDEN MERHABA: NURAN KARAKÖY

YEMEĞE AŞKLA BAĞLI BİR ANNE-OĞULUN ELİNDEN ÇIKAN LEZZETLİ MEZELERLE TANIŞACAĞINIZ NURAN KARAKÖY, FAVORİLERİNİZDEN BİRİ OLMAYA ADAY.

YAZI: ZEYNEP MERVE KAYA

Samatya'daki eski yerinde üç yıl boyunca müşterilerini ağırlayan Meze, bambaşka bir yüz ve isimle yeni yerine taşındı geçtiğimiz günlerde. Artık Nuran adıyla Karaköy'de hizmet veren ve gastronomi aşığı bir anne-oğulun deneyimlerini modern yorumlarla birleştirerek hayata geçiren mekân, mezeleri ve yerel lezzetleriyle kısa sürede üne kavuşacak gibi görünüyor.

Mekânın isim annesi Nuran Yorgancılar, 1982'den bu yana restorancılık yapan, sektörde oldukça tecrübe edinmiş bir aileden geliyor. Tıpkı kendi gibi yeme-içmeye meraklı olan oğlu Anıl Yorgancılar'ı da yanına alarak, Samatya'daki Meze'de başarılı bir çizgi yakaladılar. Meze müşterilerinin artan talebini karşılamaya yetmediğinde, Karaköy'e taşınıp Nuran'ı açmaya karar verdiler.

Nuran Karaköy'de de, tıpkı Meze'de olduğu gibi anne-oğulun kendi ellerinden çıkan, sadece yerel üreticilerden temin edilen günlük ve taze malzemeler kullanılıyor. Nuran'ın çekirdek ekibi ve küçük üreticilerle olan başarılı ilişkisi, menüdeki yemeklerin de abartıdan uzak ve samimi bir hava taşımasına yardımcı oluyor. Mekânın sıcak dekorasyonu, meze keyfi yapmak isteyen büyük arkadaş gruplarının keyifli bir gece geçirmesine de olanak sağlıyor. Lezzetli mezeler eşliğinde klasik bir meyhane havasıyla sarmalanmak istiyorsanız, Nuran'ın bembeyaz örtülü masalarından birine dostlarınızla kurulabilir ve sıcak sohbetin tadını çıkarabilirsiniz.

NE YENİR? Nuran Karaköy'de öyle diğer mekânlardaki gibi başlangıçlar, ara sıcaklar, ana yemekler falan yok. Menüde gözünüze çok kalem çarpıyor evet ama birkaç tatlı, çorba ve salata dışında diğer tüm yemeklerin meze olduğunu görüyorsunuz. Mezelere geçmeden önce bahar ve kış aylarında servis edilen balık çorbasını (22 TL) mutlaka denemenizi tavsiye ediyoruz! Masanızı donatmanız içinse, bu mezelerden bazıları mutlaka size göre: Hardallı havuç ezme (12 TL), mutabbal (13 TL), reyhanlı kabak çiçeği dolması (16 TL), favalı enginar (16 TL), vişneli kısır (16 TL), biberli peynir basma (12 TL), yeşil elmalı levrek marine (18 TL), sıcak veya soğuk cibez (14 - 16 TL), beyaz şaraplı ve kum midyeli vongole (26 TL), ekşi mayalı istavrit (22 TL). Menüdeki meze çeşitleri bunlarla sınırlı değil elbette. Hatta dilerseniz, ön sipariş vererek konyaklı buğulama, kerevizli kremalı bulgur ve sütte levrek de talep edebiliyorsunuz. Geceyi sonlandırmak içinse; cevizli tahinli kabak (16 TL) ve Kemalpaşa (14 TL) tatlılarını öneririz.

Kemankeş Karamustafapaşa Mah. Kemankeş Cad. No: 35/A Karaköy, Beyoğlu
0212 586 8249
Pazartesi kapalı, 12.30 - 00.00

CİHANGİR'E ŞIK DOKUNUŞ: HAZİNE

RAHAT VE SALAŞ MEKÂNLARLA HÂLİHAZIRDA DOLU OLAN CİHANGİR'E FARKLI HAVA KATMAK İÇİN İŞBAŞINDA OLAN HAZİNE, DÜNYA MUTFAKLARI SUNAN BİR RESTORAN VE GECE YARISINDAN SONRA BİR GECE KULÜBÜ OLARAK ÖN PLANA ÇIKIYOR.

YAZI: ZEYNEP MERVE KAYA

İki ay önce açılarak Cihangir'in spor ve salaş havasına lüks bir dokunuş katan Hazine, kısa sürede şehrin bu gözde semtine farklı bir hareketlilik kazandırmayı başardı. Restoran, kafe, bar ve gece kulübü konseptine sahip Hazine, Cihangir'in en sevilen buluşma adreslerinden biri oldu çıktı.
Özellikle İstanbul ve Bodrum eksenindeki yeme-içme ve eğlence sektörüne kazandırdıkları mekânlarla adını duyuran Jupiter Grup'u Hazine'nin de arkasında görüyoruz. Şık dekorasyonuna rağmen, hem semt sakinlerine hem de Cihangir'de vakit geçirmeyi seven İstanbullular'a rahat ve samimi bir atmosfer sunan Hazine'nin mutfağında, şehrin fark yaratan isimlerini de görmek mümkün. Kanyon AVM içerisindeki Gina'dan transfer olan Şef Rıdvan Koçaslan yönetimindeki Hazine'de, Akdeniz ağırlıklı dünya mutfağı örneklerini görebiliyorsunuz. Cafe de Paris soslu bonfile, keçi peynirli salata, bazlama ekmeğinden yapılan mini hamburgerler, haşlanmış patatesli deniz börülcesi gibi yemekler, menünün coğrafi açıdan ne kadar zengin olduğu hakkında bir fikir sahibi olmanıza yardımcı olabilir.
Hazine'nin en büyük kozu ise Cihangir'deki suşi restoranı açığını kapatması. Şehrin iddialı suşi menülerinden birini sunan mekânda, Swissôtel The Bosphorus, Istanbul bünyesindeki Miyako'dan ayrılarak Hazine'ye gelen Suşi Şefi Mustafa Keleş'in deneyimli ellerine emanetsiniz.
Mermer mozaiklerle kaplı zemin, özel tasarım pirinç ayaklı ve mozaik seramikten masalar, oniks mermerden bar ve özel tasarım aydınlatma elemanlarıyla Hazine, içeri girenleri adeta Cihangir'den alıp, Boğaz hattındaki şık bir kokteyl mekânına ışınlıyor. Gece yarısından sonra eğlence tutkunlarını ağırlamaya başlayan Hazine'de canlı müzik keyfi yapmak da mümkün. Mekânda haftanın her günü sürpriz bir grup ve sanatçı sahne alıyor.

NE YENİR? Yukarıda saydığımız lezzetler dışında; Hazine'nin dünya mutfağından izler taşıyan zengin menüsünde barbekü ızgara ahtapot (38 TL), İtalya'nın Milano bölgesine özgü nefis bir et yemeği olan Ossobuco (60 TL), teriyaki soslu ızgara somon (52 TL) da kısa sürede favorileriniz arasında yer alacak, bizden söylemesi! Soğuk başlangıçlardan burrata tabağı (32 TL), bresaola & ızgara kuşkonmaz (46 TL) ve peynir tabağı (40 TL) da ilginizi çekebilir. Tatlı içinse çilekli ve hafif mi hafif milföy tatlısını (22 TL) ve kestane sufleyi (24 TL) kesinlikle tavsiye ederiz.
Hazine, yemekleri kadar kahvaltısıyla da ön plana çıkıyor. Hafta sonları brunch şeklinde müşterilerle buluşan ve caz müziği keyfi de yaşatan kahvaltıda, yöresel lezzetleri tadabiliyorsunuz.

Akarsu Yokuşu Cad. No: 36/A Cihangir, Beyoğlu
0212 243 2148
09.00 - 04.00

yeni mekân

ESKİ İSTİKLÂL'İ ÖZLEYENLERE

DEMİRÖREN İSTİKLÂL'E ŞİMDİYE KADAR BİR AVM GÖZÜYLE BAKTIYSANIZ, BİLDİĞİNİZ HER ŞEYİ UNUTMAYA HAZIRLANIN. ÇÜNKÜ BU GÖSTERİŞLİ BİNA, SON DÖNEMLERDEKİ SÜRPRİZLERİYLE CADDENİN ESKİ RUHUNU YAŞATMAKTA OLDUKÇA KARARLI.

YAZI: ZEYNEP MERVE KAYA

RE PUB

Demirören binasının dört, beş ve altıncı katını kaplayan Demirören İstiklâl Palas, caddenin en yeni otellerinden biri. Sirk konseptiyle tasarlanan ve iç mekân tasarımının Serdar Gülgün'e emanet edildiği otel, gerek merkezi lokasyonu ve etkileyici dekorasyonu, gerekse konforlu odaları ve restoranıyla fark yaratan bir yer. Birazdan aşağıda okuyacağınız Bonmarşe ile birlikte ele alındığında, insana bundan birkaç yıl öncesine kadar her İstanbullu'nun kendini evinde hissettiği eğlenceli, genç, farklılıklarla dolu "eski" Taksim'i hatırlatıyor. Otelin hepsi birbirinden farklı ve kimisi özel avlulara kimisi de Bonmarşe'nin canlı ve rengârenk teras sokağına bakan odaları, konuklarına sanki caddeye bakan bir odada kalıyorlarmış hissi yaşatıyor.Otelin ana restoranı Re Pub ise yine İstiklâl Caddesi'nin gösterişli neyi varsa, hepsini aynı çatı altında toplamayı başarıyor. Otelin sirk konseptinin Re Pub'da da devam ettiğini görüyorsunuz. Her biri farklı kişiliğe, amaca ve arkadaş gruplarına hitap eden bölümleriyle Re Pub, Beyoğlu'nun tarihi dokusu içerisinde eğlence ve lezzeti bir arada sunmayı başarıyor.

NE YENİR? Mekânın dünya mutfaklarından izler taşıyan ama konu Türk mutfağı olunca deneysel takılmayı seven menüsünde ilk dikkatimizi çeken şey, başlangıçlar oluyor: Ahtapot carpaccio (28 TL), ev yapımı füme somon (29 TL), zeytinyağlı vişneli yaprak sarma (18 TL) menüdeki lezzetlerden sadece üçü. Ana yemeklerde ise ızgara dana antrikot (56 TL), vejetaryenlerin tercih edebileceği domates soslu buğday (26 TL), İstiklâl Palas usulü hot dog (25 TL) ve kömür ızgarasında levrek fileto (44 TL) mutlaka denenmeli. Yemeğinizin yanında ise sıcak veya soğuk içecekler, bol yerli-yabancı bira ve şarap seçkisi tercih edebiliyorsanız. Eğer geceyi uzun tutacaksanız veya Re Pub'a mekânın küçük sahnesinde boy gösterecek Damla Pehlevan'ın mini konserleri için uğramak istiyorsanız, zengin kokteyl menüsüne de mutlaka göz atmalısınız.

Hüseyinağa Mah. İstiklâl Cad. No: 50 – 54, Beyoğlu
0212 252 0200
07.00 - 01.00

yeni mekân

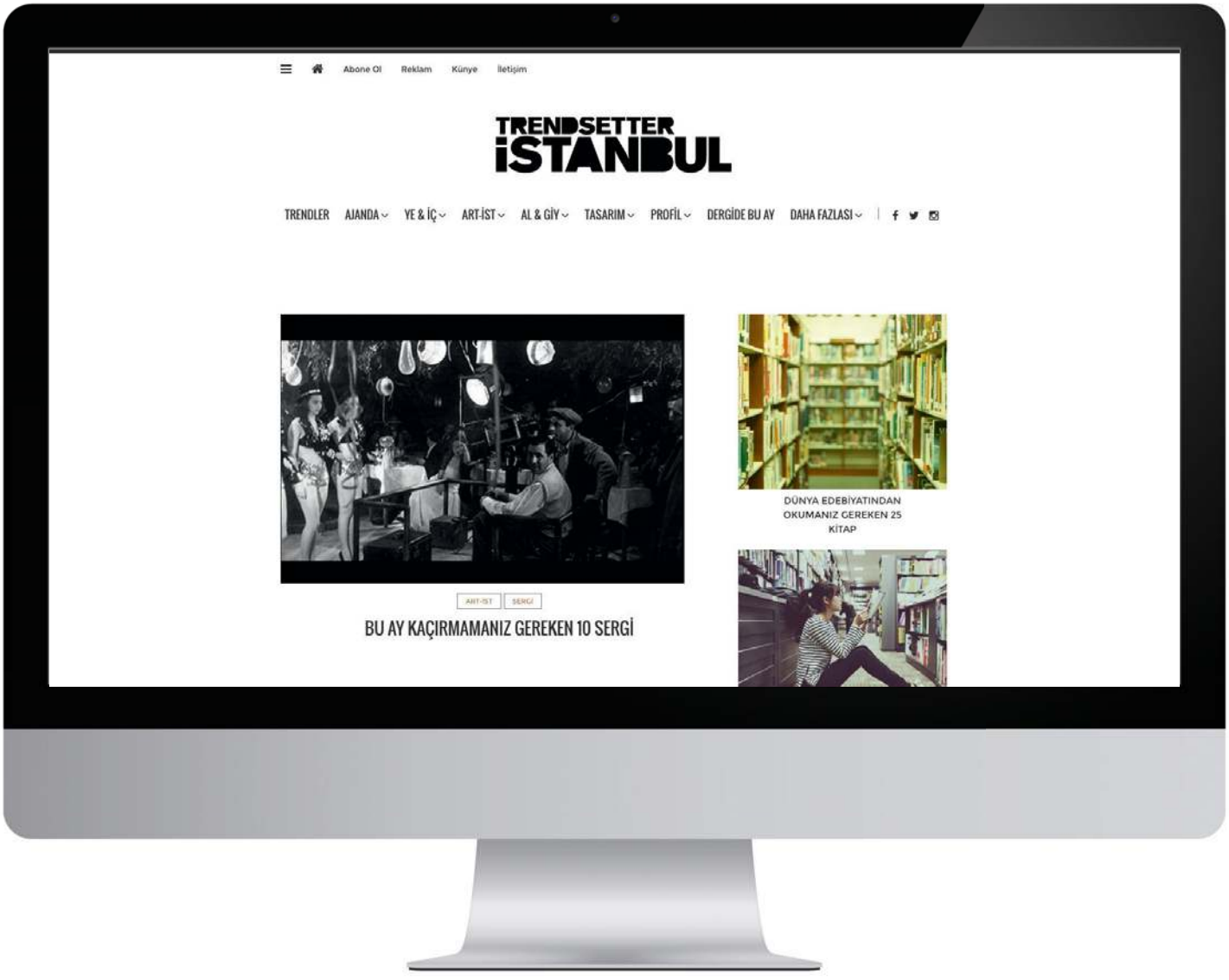
BONMARŞE

Demirören'in dördüncü katını kaplayan, Re Pub içerisinden de ulaşılabilen Bonmarşe ise biraz önce de bahsettiğimiz gibi, İstiklâl'e kaybolan ışıltısını yeniden kazandırmaya hazırlanıyor. Gerçek İtalyan lezzetini odun ateşinde bulacağınız Bon Pizza, damak zevkinize en uygun tavuk çevirmelerin yapıldığı Bon Tavuk ve lezzetli pastaların, ekmeklerin piştiği Bon Fırın, Bonmarşe'nin lezzet üçgenini oluşturuyor.
Bonmarşe'nin içindeki Pami Sahaf Pera, lezzet köşelerini taçlandırıyor adeta. Felsefeden edebiyata, bilimden sanata kadar aradığınız tüm değerli kitapları bulabileceğiniz bu büyük dükkân, eski sahafların ruhunu yaşatmayı başarıyor. Lezzetli yemekler yiyip uzun zamandır aradığınız kitabı bulduktan sonra biraz daha Bonmarşe'de kalıp çalışmak isterseniz, adımlarınızın sizi Work Station'a götürmesi muhtemel. İstediği her yerde çalışma imkânı bulmak isteyenler için düşünülen Work Station'da saatlik, günlük, haftalık ve aylık ofis kiralama hizmetlerinin yanı sıra, ücretsiz Wi-Fi servisi de sunuluyor. Fakat Bonmarşe'nin en önemli özelliği, çok sevdiğimiz Asmalımescit veya Nevizade gibi efsane sokakları, tek bir binanın içinde toplamış olması. Bonmarşe terası, binanın neredeyse tamamını çevreliyor. Cadde üzerinde nasıl rahat bir şekilde arkadaşlarınızla uzun geceler geçiriyorsanız, burada da aynını yapmak mümkün. Yeşillikler içinde, püfür püfür esen rüzgâr eşliğinde, Bonmarşe ve Re Pub'dan dilediğiniz yiyecek ve içeceği alarak, bambaşka bir İstiklâl keyfi yaşamak istiyorsanız, Demirören'e uğrayın deriz.

Hüseyinağa Mah. İstiklâl Cad. No: 50 - 54, Beyoğlu

TRENDSETTER İSTANBUL

WWW.TRENDSETTERİSTANBUL.COM



FACEBOOK.COM/TRENDSETTERISTANBUL TWITTER.COM/TRENDSETTERIST INSTAGRAM.COM/TRENDSETTERISTANBUL

İLHAMINI TOPRAK ANA'DAN

"BİZ SAHİP ÇIKMAZSAK, GELECEK NESLİN SAHİP OLACAĞI BİR ŞEY KALMAYACAK!" DİYOR YENİ LOKAL MUTFAĞIN ÖNCÜ ŞEFLERİNDEN MAKSUT AŞKAR. BİR NEVİ TERSİNE AKAN BU NEHİRDEKİ İLERLEME ÇABASINI SORDUĞUMDA İSE "BEN ÇOCUKLUĞUMDAN HATIRLADIĞIM DEĞERLERİN PEŞİNDEN KOŞMAK İSTİYORUM" DİYE CEVAP VERİYOR.

RÖPORTAJ: BURÇE ÜRKMEZGİL

Bir şefi gerçekten tanımak ve onun yemeğini anlamak için restoranına mutlaka gitmek gerekiyor. Çünkü bir şef restoranına gittiğinizde, size sunduğu her tabakta değerlerini, prensiplerini, anılarını, ideallerini, uzak diyarlardan aldığı ilhamı hatta annesinin yemeklerini tadıyorsunuz aslında. Tüm malzeme seçimi, teknik ve anlayış bunlar etrafında gelişiyor. Şef ait olduğu coğrafyaya âşıksa, o zaman kendi toprağımızın mahsulünü, kültürünü, gelenek ve değerlerini getiriyor bize bir tabakta... İşte tam da bu sebeplerden, Şef Maksut Aşkar'ı tanımak ve anlamak, mutfak kültürümüzün geleceği ve çocuklarımıza kalacak bir damak tadı açısından çok önemli. Maksut Aşkar, yeryüzünden, coğrafyasından yani "toprak ana"dan kendi annesine, anneannesinden babaannesine, eşinden kızına etrafı feminen bir ilham ve değerler ağıyla çevrili bir şef. Kendisi maskülen görünümlü ama tabağı çok feminen… Lezzette ve görselde bonkör, kendini yarınlara ve genç nesillere her daim borçlu hisseden bir şef o… Hayatındaki kadınlar mutfağı üzerinde bunca etkili olunca da; Anadolu'da değerleri korumak, geleneği taşımak, tohumu korumak kadının görevidir ya hani; karşılıksız ve insanı kucaklayan bir tarafı var Şef Aşkar'ın Neolokal'de sunduğu mutfakta. Bankalar Caddesi'ndeyim. Solda Merkez Bankası ve hemen yanında eskiden Osmanlı Bankası olan, şehrin şüphesiz en güzel binalarından biri Salt Galata var. Salt Galata'nın mermer merdivenlerini tek tek çıkarken solda muazzam bir kütüphane ve karşınızda Maksut Aşkar'ın öğrenci ve gençler için işlettiği kafesiyle sergi ve toplantı alanlarına çıkan merdivenleri görüyorsunuz. Kafe aynı zamanda şık bir merdivenle çıktığınız Neolokal'in mutfağına da ev sahipliği yapıyor. Mutfaktaki ekip beyazlara bürünmüş ve pür dikkat şefleri Maksut Aşkar'ı dinliyor. Yukarıda devam eden özel bir tadım için her bir tabağı dikkatlice hazırlamakla meşguller. Huzurlu, uyumlu bir

röportaj

ALAN BİR YAŞAM

Ahtapot Erişte

Gambilya Ahtapot

yanı var bu mutfağın. İçeride başka bir yıldız daha var: Maksut Aşkar'ın müthiş hünerli annesi! Pazar günü Yedi konferansında tadılacak içli köfteleri yapmaya bizzat gelmiş...

Geldiğimde tabakladığınız yemek hangisiydi?
"Kısır Tartar". Kısırın et tartarla harmanlanmış hali… Ortaya çıkan bir nevi çiğ köfte oluyor. Böylece konuya direkt lezzetten girmiş oluyoruz.
İskenderun, Hatay, Adana. İnsanın sayarken bile iştahını uyandıran, acıktıran, büyülü bölgelerdeki çocukluğunuz nasıl geçti?
Valla yiyerek geçti. Sadece annem de değil; oralarda hayatın her anı aslında inanılmaz bir şölen şeklindeydi. Annemin inanılmaz ev yemekleri, anneanneme ya da babaanneme gittiğimde ya da köye teyzelerime gittiğim zaman onların yaptığı yemekler... Özellikle düğünler, dernekler, bayramlar… Hayat aslında her gün kutlanan festivale bir neden bulmaktan ibaretti.
Damağınızda kalan anılardan, lezzetlerden bahseder misiniz?
Neredeyse kaybolan hiç bir şey yok çocukluk yemeklerimden, çünkü annem hâlâ o güzel yemekleri hazırlıyor. Çocukken babaanneme, anneme yaz ya da kış hazırlıklarında yardım ettiğim dönemleri çok iyi hatırlıyorum. Sac ekmeği, biber salçası, kahve kavurmak... İçli ya da çiğ köfte için tokmakla et dövmek... Yemek yapmak ve beraberce yemek; bizimki bir hayat biçimiydi, ortak keyif aldığımız bir şeydi. Daha kahvaltıda "Anne akşam ne yemek yapacaksın?" diye sormak… Babam da inanılmaz yemek yapardı. İrmik helvasını çok severdi ve en az iki günde bir irmik helvası pişirirdi.

Pek çok kişi annenizin sizden daha iyi yemek yaptığını söyledi...
Annem her zaman benden iyi yemek yapmıştır, orası kesin! Ben de onu kopyalıyorum. Çünkü o geleneksel yemekte çok iyi. Benim görevim de annem ve ailemden öğrendiğim geleneksel yemekleri modernize ederek, günümüze taşımaya çalışmak.
Geleneksel yemekler gelecek nesillere kalsın istiyorsunuz yani...
Aynen öyle. Yemeğin özünü hiç değiştirmeden sadece formatını değiştiriyoruz. Biz geleneği restoran sahnesine taşıyoruz. Restoran sahnesinde ise her damağa ayak uydurabilmesi gerekiyor yemeğin. Çünkü herkesin mutfak kültürü, geldiği yöreye göre değişiyor. Meselâ menüdeki muhammarayı biz çok acı severiz. Sabah kahvaltısında cayır cayır sıcak çayla birlikte, ağzım yanacak şekilde yemeye bayılırım. Ancak restoranda herkesin memnun kalması için acı yapmıyoruz. Ya da kabak tatlısı meselâ, bizde çok tatlıdır. Ama restoranda kabağın tadının da hissedilmesini istediğim için o kadar tatlı yapmam. "Şekeri yarı yarıya azaltırsam, bu tatlıyı nasıl yaparım" diye düşünerek yaparım kabak tatlısını.
"Neo"su da buradan mı geliyor Neolokal'in?
Aynen öyle. Çocukluğumdan hatırladığım malzemelerin birçoğu artık yok. Onun yerine genetiğiyle oynanmış, pestisitle yaşamını sürdürebilen, mevsimin dışında yetişen malzemenin olduğu bir düzen var. Çocukluğumda yılın bir ayı domates bulabiliyorken, şu an yılın 12 ayı domates var. Örneğin çilek eskiden bir mevsim kıpkırmızı olurdu, şimdi her mevsim kıpkırmızı. Çünkü her mevsim çilek üretiyorlar. Böyle bir absürtlük var. Dolayısıyla hafızamdaki lezzetlere ulaşabilmek için malzemeyi çok doğru seçmem ve mevsiminde kullanmam gerekiyor. Biz de Neolokal'de tam da bunu yapmaya çalışıyoruz. Mevsiminde, doğru, gerçek, iyi tarımla yetişen, sağlıklı ürün kullanıyoruz. Küçük ve iyi üretici ile yoğun bağlarımız oluştu. Kardeş gibiyiz.
Toprak anadan ilhamını alan tabak ne demek?
Coğrafyanın bir mutfağın kültürünü tanımladığından dem vuruyoruz Neolokal'de. Etnik kültürden çok coğrafyanın ne kadar önemli olduğunu anlatıyoruz. Meselâ menümüzdeki Topik, Ermeni mezesi ama Ermenistan'da olmayan bir meze bu. İstanbul Ermenileri'ne ait. Burada coğrafyanın, iklimin sana ne verdiğinin önemi ortaya çıkıyor.

Anchovies Tarator

Rahibe

Toprağın bize sunduğu her fırsatı "toprak anadan ilham almak" olarak tanımlıyoruz. Bazen soruyorlar; "Hangi şeften etkilendin?" diye. Hayır, ben doğadan etkilendim; sonuçta sanatta da doğadan etkilenen pek çok sanatçı var.

Hayatınızda hep anneler var o zaman: Anneniz, anneanneniz, babaanneniz, toprak ana... Aslında feminen bir mutfak diyebilir miyiz?

Evet, feminen olarak tanımlıyorum yaptığımız işi.

Peki, böyle bir tabağı yaratma süreci nasıl gelişiyor?

Malzemenin güzelliği ile alâkalı. Birçok büyük şef yemeklerini önceden kâğıda çiziyor. Ben de çizerim ama ben önce zihnimde çiziyorum. Fotografik hafızam çok kuvvetli. Sokakta yürürken gördüklerim, gökyüzünün rengi, pazarda gördüğüm bir malzeme kafamda bir şey çağrıştırabiliyor. Başkalarının aldığı ilham bana da yardımcı olabiliyor. Örneğin geçen gün Moskova'da White Rabbit'in Lab'inde yemek yerken iki şey aklıma geldi. O bambaşka bir şeyi çağrıştırdı, başka birinin aldığı ilhamı düşünürken aklıma bambaşka bir şey geldi ve not aldım.

Sizin için Ekşi Sözlük'te "ekranda ıhlamura, pirince, patlıcana yavru kedi muamelesi yapan aşçı" diyorlar.

Valla yemek programında "şimdi patlıcanlarımı alıyorum, canım limonlarım" imajı çiziyorum sanırım. Bizimkiler bana bir tane yaş pasta yapmışlar, fotoğraf çektirip Instagram'a koydular. Bir takipçimiz yorum yazmış: "O ne biçim pasta? Yamuk olmuş. Maksut şefe yapılır mı? Biz ailece ona Nizami Aşkar diyoruz."

Erken kariyerinize dönersek; nasıl başladı, nasıl gelişti? Bugün İstanbul'da hatta dünya çapında öne çıkan birçok şefin yolu sanki bir dönem NuPera'da kesişmiş gibi...

Ben NuPera'da mutfakta değildim, bar yönetiyordum. Sonra işletme yöneticisi oldum. Görevim alt işletmelerin sisteme uygunluğunu sağlamak ve operasyonu yönetmekti. Turizm Otel İşletmeciliği okudum. Mutfağa önce yönetici olmak için girdim ama bugünün okullarındaki temel uygulamalı aşçılık derslerinin tamamını alıyorduk.

Yöneticilikten sonra mutfağa nasıl geçtiniz?

Yemek pişirmeyi çok seviyordum. 20 yaşımda Q Jazz Club'da süpervizörken, "İki tepsi 50 bardak" diye bir catering şirketim vardı. Yemekle profesyonel anlamda ilk orada ilgilenmeye başladım. Sonra Armani'de bardaydım, hâlâ üniversitede okuyordum. Mezun olunca catering'e yoğunlaştım. Prodüksiyon şirketlerine, reklâm setlerine yemek veren ilk şirkettik. Sonra NuPera & NuTeras yılları başladı. Potansiyel ve müşteri vardı. İnsanlar sürekli dışarı çıkardı; en azından haftanın beş günü dışarı çıkar ve hoşça vakit geçirirlerdi.

Sos sizin için en az yemek kadar önemli mi?

Benim küçüklüğüm annemden gizli, tencerenin suyuna ekmek banarak geçti. O sos yenecek; yemeğin lezzetini veren şey o! Katılmıyorum, yapmadım diyebilir misin? Sos derken klasik ev usulü soslardan bahsediyorum yalnız...

En önemli örneği sanırım NuPera'da açtığınız Lilbitz'di. Bugün trend olan küçük tabaklar ve paylaşımlıklar o zaman ortaya çıktı. Çok başarılıydı ama kapattınız.

Çünkü anlaşılamadım. Ama iyi de iş yaptık. Sadece kışlık mekân, bir de gelenler yabancıydı. "Türkler'e anlatamıyorsam, neden zorluyorum. Henüz erken demek ki! Anlaşılan bir dilden konuşalım" diyerek 8 projesini başlattım. O zaman "dünya

klasiklerine ait gerçek versiyonların en iyi hallerini tattıracağız" dedik. Önce dünya mutfağından aldıklarımız üzerine bizden de bir şeyler koyarak, yavaş yavaş 8 İstanbul, neolokal mutfak mottusuna dönüştü. Sonra bu mottom, Neolokal restoranımın adı oldu.

Kariyerinizde geriye dönüp baktığınızda, eğrisiyle doğrusuyla ne hissediyorsunuz?

Birçok sanatçı zamanın ötesinde yaşar. Ben de kendimi her şeyden önce işin sanat kısmına bakan insan olarak görüyorum. Bu yüzden hayal ettiğim birçok şeyi gerçekleştirdim ama o dönemlerde erken olduğu için tutmadı. 10 yıl önce çok iyi yaptığım ama anlatamadığım şeyler şu an inanılmaz moda. Ah keşke demiyorum ama…

Neolokal'de hayaliniz geçek oldu diyebilir miyiz? Burası sizin için son nokta mı?

Eğer sanatçıysan ve yatırım için yeteri kadar sermayen yoksa karşına çıkan fırsatlar kadar güçlüsün, o kadarını yapabilirsin. Neolokal de bana sunulan büyük bir fırsat. İçimden çağırdım belki de. Neolokal'de her gün öğreniyoruz. Burası aslında bir şef için bulunmaz nimet. Bana o kadar çok fırsat sunuyor ki. Madem insanlarla böyle bir şey paylaşıyorum, o zaman kendime biçtiğim hedef de Neolokal'in sürdürülebilir olması.

Yaz sonuna doğru "Neolokal kapanıyor?" dedikodusu çıkmıştı.

Üzen nokta "Kapandı" diye konuşulurken bunun mutlulukla telaffuz edilmesi. Neolokal kapanmadı. Bir şef ya da sektörden biri işletmenin kapandığı haberini yayarsa, kapanmadıysa bile kapanmasına sebep olur. Bu yapılmamalı. Elbette sektör şu an çok iyi değil, biz de yaz boyunca zor günlerden geçtik. Ancak tüm tedarikçilerimiz ellerinden geldiği kadar bizi destekledi.

Kısır Tartar

Ayranaşı

Enginar

Topraktan aldığınız değerleri sadece tabakta bırakmıyor, genç beyinlerle de paylaşıyorsunuz.

Boğaziçi Üniversitesi Yaşam Boyu Eğitim Merkezi ile üç sene boyunca iki ayda bir Anadolu'yu gezdik. Turizm potansiyeli olan il, ilçe ve kasabalarda halka meslek dersleri verdik. En son Neolokal yemek kitabımız için Anadolu'yu gezdim. Yeni Yerel Sohbetler'i ise paylaşmak ve öğrenmek için yaptım. Aslında hikâye şöyle gelişti: Vasıf Kortun ve Derya Acar Ergüç, bana "Bu mekânı almak ister misin?" diye sorduğunda, "Ben önce size neler yapabileceğimi anlatıp yazmak isterim. Okuduğunuz zaman benim hayalim sizin de hayaliniz ise o zaman yapalım" dedim. Sohbetler olsun, sadece bir restorandan çok, öğrenme kurumu olsun dedik. Derya da Vasıf da inandı ve ilk günden beri her türlü desteği sağladı.

Önümüzdeki birkaç yılı gastronomi dünyası açısından nasıl görüyorsunuz?

Ülkemiz bu noktada olmasaydı, önümüzdeki bir kaç sene tüm dünya Anadolu mutfağını konuşacaktı. Tam insanların ilgisini çekmişken, insanlar deneyimlemek isterken, ülkeye gelmiyorsa geçmiş olsun! Maalesef şu an için tren kaçtı gibi görünüyor. En büyük sıkıntımız ülkemize destek olan bir gastronomi politikası olmamasıydı. Yeni yeni İspanya, San Sebastian Gastronomika Uluslararası Gastronomi Kongresi'nde Türk mutfağı tanıtılarak böyle bir politikanın sinyalleri verildi. Peru'nun, Kuzey ülkelerinin dünyada bilinmesinin en önemli nedeni, gastronominin fırsat bilinerek, devlet politikası haline getirilmesidir. "Bizde neden yapılmadı?" demiyorum, oraya gelene kadar ülkenin üzerine eğilecek birçok konusu var ama bu da eksiklerimizden biri. Belki birkaç sene içinde bu tarz politikalar yavaş yavaş yerine oturacak. Şu an bireysel çaban ölçüsünde tanınabilirsin. Biz de bunu yapıyoruz.

"Biz sahip çıkmazsak, gelecek neslin sahip olacağı bir şey kalmayacak!" diyerek çıktınız yola. Nasıl bir yolculuk, tersine akan bir nehirde ilerlemeye çalışmak?..

Aslında yan tarafında rahatlıkla bisiklet süreceğin bir yol varken "neden yüzeceğim?" sorusuna cevap vermekle ilgili... Neden yüzesin? Yüzeceksin çünkü o senin öğrendiğin ve içinde olan bir şey. Bu yüzden ben çocukluğumdan hatırladığım şeylerin peşinden koşmak istiyorum.

Röportajın geniş versiyonunu **trendsetteristanbul.com**'da okuyabilirsiniz.

BİNA:
GİBİ AMA DEĞİL

15 YILA YAKIN SÜREDİR BARLAR SOKAĞI'NI MESKEN TUTAN İSİS'İN YERİNDE ARTIK "BİNA" BULUNUYOR. ÜSTELİK KADIKÖY MÜDAVİMLERİNİN EN SEVDİĞİ MEKÂNLAR ARKAODA, DÜN VE YER'İN ORTAKLIĞINDA BANT MAG.'İN DE KATILIMIYLA AÇILAN BİNA, BİLDİĞİNİZ DİĞER MEKÂNLARA HİÇ Mİ HİÇ BENZEMİYOR. EKİP, MEKÂNA İSİM SEÇERKEN İSME ÇOK DA ANLAM YÜKLEMEMEYE ÇALIŞMIŞ. HALİYLE BUNU DA İNSANLARA YANSITMIŞ. PEKİ, NEDİR BU BİNA?

YAZI: EDA BAYRAKTAR
FOTOĞRAFLAR: ERHAN TARLIĞ

Bina, etkinlik bölümü, sergi alanı ve bistro ile bahçeden oluşan üç katlı kolektif bir mekân. Ancak öyle sıradan bir konser alanı ya da galeri gibi düşünmeyin burayı. Tamamen farklı ve yaratıcı bir konsepte sahip olan mekân, sadece dekorasyonu ve tasarımıyla bile diğer mekânlardan ayrılıyor.

Bina'nın giriş katında her köşede farklı bir aktiviteyle ilgilenebileceğiniz yeme-içme alanı bulunuyor. Burada bir yandan işlerinizi yürütürken, diğer yandan kahvenizi içebilir ya da akşamüstü içkilerinizi yudumlayarak, muhteşem yemekler yiyebilirsiniz. Barda oturmak, deri koltuklarda dinlenmek veya bahçede arkadaşlarınızla sohbet etmek de yine tamamen sizin tercihinize kalmış.

Bistro bölümünün menüsü dünya ve Türk mutfağından ortak lezzetler barındırıyor. Ancak eskisi kadar klasik lezzetler yok artık menüde. Değişken bir mekân yaratmaya çalışan ekip, bunu mutfakta da uygulamış. Yemek seçenekleri daraltılarak daha nitelikli ve özel bir menü ortaya çıkmış. Aynı makarnanın beş farklı çeşidi yapılmıyor, önünüze gelen her yemek için farklı bir

sos hazırlanıyor. Üstelik sosların tümü ev yapımı… Mutfakta kullanılan tüm ürünler ise organik ve kendi yörelerinden temin ediliyor. Örneğin kaşar peyniri Kars'tan, tereyağı Ordu'dan, zeytinyağı Ayvalık'tan getiriliyor. Mekân açılalı henüz bir ay olmasına rağmen menü ikinci kez düzenlenmiş. 11 saat boyunca fırında pişirilen kuzu etli dürüm (28 TL) ve ev yapımı salsa sos ile birlikte hazırlanan sote ıspanak üzerinde somon fileto ise (36 TL) şimdiden misafirlerin favorileri arasına girmiş. Restoran tarzı ağır ana yemeklerin yerine zengin içki menüsüne dikkat çekmek için atıştırmalıklar ön plana çıkarılmış menüde. Yerli ve ithal klasik içkilerin yanı sıra Bina'ya özel kokteyllere ağırlık verilmiş. Mutfakta tamamen taze ürünlerin kullanılması nedeniyle içki menüsündeki kokteyllerin mevsime göre değişmesi planlanıyor. Örneğin şu an menüde kış mevsimine özgü meyvelerden greyfurt ile yapılan, Greyfurt Mule (30 TL) adlı fresh bir kokteyl bulunuyor. Mekânın mutfak şefliğini, Dün ve Yer'in de mutfağını koordine eden Tolga Kınayman yürütüyor. Menüler ise tüm kadronun katkılarıyla hazırlanıyor.

Bina'nın ikinci katı Bant Mag.'in "Havuz" adını verdiği alan. Şu zamana kadar birçok farklı mekânda etkinlik düzenleyen dergi, "Havuz"u çalışmaktan keyif aldıkları sanatçılarla sevdikleri işleri gerçekleştirip, sergileyebilecekleri bir bölüm olarak tasarlamış. Yıllardır bünyesinde pek çok sanatçıyla çalışan dergi, özellikle onlar için bir alan yaratmayı hayal etmiş aslında. Ancak hem Bant ekibinin hem de dışarıdan sanatçıların işlerini sergileyebileceği bir yer Havuz. İlk olarak "No: 1" isimli kolektif bir sergiyle açılan alanda, Aylin Güngör'ün "This Magical Depressive Mannequins" adlı fotoğraf sergisi de yer alacak. Sergi, 10 Aralık'taki açılış partisiyle başlayacak. Üçüncü katta yer alan etkinlik bölümü ise Bina ekibinin ortak alanı olarak belirlenmiş. Oldukça sade bir dekorun hâkim olduğu kat, sadece etkinlik günlerinde kullanılabiliyor ya da özel partilere tahsis ediliyor. En üst katın kendine ait bir barı, balkonu ve kapısı bulunduğu için, kapısı kapanınca Havuz, mekândan soyutlanabiliyor. Etkinlik katında yalnızca konser veya canlı performanslar değil, farklı aktivitelerin yapılabileceği bir atmosfer de oluşturulmuş. Mekânda panel, film gösterimi, stand-up gösterisi gibi organizasyonlar da düzenleniyor. Çeşitli konsoloslukların film arşivlerinde bulunan belgesel gösterimleri yapılıyor. Dolayısıyla Bina, bu çok amaçlı yönüyle diğer mekânlardan ayrılıyor.

İstanbul'da bir şeyler üretmeye çalışan çok sayıda mekân olduğu bir gerçek. Ancak denenmemiş projeler gerçekleştiren, farklı fikirlerin bir araya toplandığı bir alan bulmakta oldukça zorlanıyoruz. Sürekli benzer etkinliklerin yer aldığı mekânlardan sıkılanlar için Bina kesinlikle iyi bir alternatif. Mekânda bütün etkinliklerin ucu açık, takvimde her ay 15 etkinlik yer alacak diye bir kısıtas bulunmuyor. Ekip gerçekten içlerine sinen bir iş olursa onaylıyor ve programa ekliyor. Her katında farklı bir konsept barındıran Bina, yemeklerden dekorasyona, etkinliklerden samimiyete kadar doğru ambiyansı tutturmaya özen gösteriyor. Bunun yanı sıra Kadıköy'de şu an için Havuz kadar iyi bir sergi alanına sahip çok fazla yer yok. Bu yüzden Bina, bu anlamda da şimdiden büyük bir heyecan yaratmış durumda!

EKTİNLİK TARİHLERİ
17 Aralık Ah Kosmos! Konseri
10 Aralık Aylin Güngör Sergisi
1 Aralık Hatunlar "Çok da Fifi" Stand-up Gösterisi

Caferağa Mah. Kadife Sok. No: 26, Kadıköy
0216 330 8466
10.00 - 02.00

Tüm Türkiye'nin, Aşk-ı Memnu dizisinin stil danışmanları olarak tanıdığı, Bihter Ziyagil'in kıyafet seçimleriyle tabiri caizse ülkenin moda anlayışını kökünden değiştiren ikili Deniz Marşan ve Başak Dizer Tatlıtuğ'un bundan üç yıl önce açtığı Room Teşvikiye'yi hatırlarsınız. O dönemler 2shoppers adı altında alışveriş ve stil danışmanlığı yapan Deniz ve Başak'ın, Türkiye ve dünyanın önemli tasarımcı ve markalarını moda severlerle buluşturduğu showroom'ları, geçtiğimiz ay yeni bir kimliğe kavuştu.

Ortaklıkları boyunca hep hayalini kurdukları şeyi sonunda gerçekleştirdiklerini belirten ikili, hâlihazırdaki showroom'larını Room + Rumours adı altında farklı bir konseptle bizle buluşturuyor. Mağaza bölümünde Türk ve yabancı tasarımcıların hazır giyim koleksiyonları, kitaplar, genç sanatçıların tablo ve objeleri satılırken, alt kattaki büyük bahçeli restoran bölümünde ise eğlence, yemek, kokteyller ve canlı performanslar sizi bekliyor. Bu üç katlı oluşumun bir parçası olan ve styling hizmeti veren showroom ise hâlâ işlevselliğini sürdürüyor.

Room + Rumours'un restoran ve bar bölümüne, mağaza kapısının hemen önünden aşağıya inen merdivenleri takip ederek ulaşabiliyorsunuz. Aşağıda sizi, etrafını çevreleyen uzun, yaşlı ağaçlarla gözden uzak birkaç saat geçirmeye davet eden büyük kış bahçesi karşılıyor. Mimarisinin Mehmet Yücebaşoğlu'na emanet edildiği mekânın barını da içinde bulunduran bu kış bahçesinin hemen arkasında ise büyük şöminesiyle kış aylarında yüzlerce çiftin romantik dakikalarına tanıklık edeceğinden emin olduğumuz bahçe kısmı bulunuyor.

YENİ BAŞLANGIÇLAR:

ROOM + RUMOURS

DENİZ MARŞAN VE BAŞAK DİZER TATLITUĞ'UN TEŞVİKİYE'DEKİ YENİ KONSEPT MAĞAZA VE RESTORANI, EN SON MODA TRENDLERİNİ KEYİFLİ BİR YEMEK DENEYİMİYLE BULUŞTURUYOR.

YAZI: ZEYNEP MERVE KAYA

Room + Rumours'ın menüsünde, dünya mutfağından özenle seçilmiş, her gelen misafirin kolayca yiyebileceği, içindeki abartılı malzemelerle seçim aşamasında insanı yormayan az ve öz yemekler göze çarpıyor. Menüdeki yemeklerin seçimi ise Hatif Şef ve Deniz Marşan ile Başak Dizer Tatlıtuğ'a ait.
Başlangıçlarda günün çorbası, şarküteri tabağı ve peynir tabağı demirbaşlardan. İstiridye mantarı ve parmesanlı kuşkonmaz, ahtapot veya dana carpaccio ise en çok tercih edilenlerden. Sezonluk malzemelerin kullanıldığı, yaz ve kış aylarında farklılıklar gösterecek menüde çok sayıda salata olduğu da göze çarpıyor.
Ana yemek kategorisinde ise ızgara somon, dana bonfile, dört peynirli risotto, deniz mahsullü linguine gibi klasiklerden vazgeçemeyenlerin burada çok mutlu olacağını söyleyebiliriz. Menüdeki değişimler şimdiden başlamış bile; Room + Rumours ekibi, müşterilerinden gelen geri dönüşler ve sezonluk malzemelere göre açıldıkları günden bu yana menüye yeni lezzetler eklemeye devam ediyor.
Mekânın zengin bir alkollü içecek ve kokteyl seçkisi de var. Aynı zamanda Akyaka'da kite sörf eğitmenliği de yapan Çağrı Yılmazoğulları, menüdeki kokteyllerin hepsini Room + Rumours için özel tasarlamış. Kokteyllerin eğlenceli ve dinamik tatları da Yılmazoğulları'nın adrenalin seven enerjik yapısından kaynaklanıyor olabilir! Eğer egzotik tatları seviyorsanız ve kokteylinizde biraz acıya "hayır" diyemiyorsanız, Love Hurt'ü

mutlaka denemenizi tavsiye ederiz.
Eğlence ve müzik de Room + Rumours'da önemli bir yer kaplıyor. Müzik direktörlüğünü Kaan Düzarat'ın yaptığı mekânda İlhan Erşahin, Arto Tunçboyacıyan, Cem G., Kerem Akdağ, Seco, Discolog ve Memo Garan gibi müzisyen ve DJ'lerin canlı performansları ve setleri de düzenli olarak müşterilerle buluşmaya devam edecek. Room+Rumours'da özellikle hafta sonu akşam saatleri için rezervasyon yaptırmanız gerekebilir. Mekânda iki kişilik bir öğlen veya akşam yemeği, içecek hariç ortalama 200 TL.

Room + Rumours'da dünya markaları ve Türk tasarımcıların yanı sıra, İtalya'da tasarlanan ilk Room + Rumours koleksiyonunu da bulabiliyorsunuz. Hakan Yıldırım ve Özgür Masur da marka için özel koleksiyonlar hazırlamış. Avelon ve Paul Smith ayakkabı koleksiyonunun eski kreatif direktörü Antonio Panella'nın yeni projesi Project TWLV, Türkiye'de yalnızca Room + Rumours'da satılacak. Ayrıca Izola, Nyks, Living Royal, Meltem Özbek, Eda Güngör, Zeynep Tosun, Torc, Kiton, Kaleos, See Concept, Alpha Industries, Nudie Jeans, Deus, Gaagii, Mauron, Rails, Toga Pulla, Greymer, Design Inverso, Lexlab, Filling Pieces, Arkk, Last Conspiracy, Tumi, Why Not Brand, Xagon ve Lot 78 gibi markalar da mağazada satışta. Taschen kitap seleksiyonu; Monocle, Tattler, Bullett, Kinfolk gibi haftalık ve aylık dergiler; dekoratif objeler; her mevsim kokuları değişecek mum koleksiyonu da mağazada sizi bekliyor. Mekânın üç katında sergilenen Cenk Çindibek küratörlüğündeki sanat koleksiyonunda ise Fırat Uran, Ece Cangüden, Seldem Oskay, Wohha, Cisim Design, Deniz Kargı, Ekin Ergök, Ece Ağırtmış, Manolya Urkan ve Mert Ersoy'un eserlerini görebiliyorsunuz.

HAFTA SONU
NE YAPSAK?

MİSKİNLİK YAPMAK GÜZEL, ANCAK SOKAKLARA DÜŞÜP ŞEHRİ KEŞFETMEK DAHA HEYECAN VERİCİ. İSTANBUL'DA SEÇENEK ÇOK... BİZ DE İŞİNİZİ KOLAYLAŞTIRMAK İÇİN BURADAYIZ! REHBERİMİZE GÖZ ATIN.

YAZI: AYKUN TAŞDÖNER

Kendinize ne ölçüde "Ben İstanbullu'yum" diyorsunuz? Okuldan mezun olduktan sonra kaç kez Sultanahmet'e gidip Yerebatan Sarnıcı'nı, Topkapı Sarayı'nı gezdiniz. Boğaz'da peşi sıra sizi bekleyen semtleri şaşırmadan sırasıyla sayabiliyor musunuz? Anadolu Yakası'nı keşfetmek istediğinizde vapura mı atlıyorsunuz? Maslak bölgesi sizin için sadece yüksek kuleler ve iş merkezlerinden mi ibaret? Aralık ayında yılbaşını kutlayacağımız hafta sonu haricinde (çünkü o özel iki gün için ileriki sayfalarda çeşit çeşit önerilerimiz bulunmakta) dört tane cumartesi ve pazar, sizi bekliyor. Evet, miskinlik zaman zaman güzel; ancak tek bir konser, tiyatro etkinliği ya da arkadaşlarınızla geçireceğiniz bir iki saati gözünüzde büyütüyorsanız, kendinize kahvaltıdan geç saatlere kadar devam edebilecek bir program yapın. Emin olun kendinizi evden atmak böyle daha kolay oluyor. Bu arada kahvaltı dedikse gözünüz korkmasın. Uykuya da vakit var çünkü şehrin hip mekânlarının sunduğu yeni brunch programları saat 12.00 civarında başlıyor.

BÜYÜKDERE CADDESİ HATTI

NEDEN ZUMA? Pazar günleri 12.00 - 16.00 saatleri arasında başlayan brunch, Japonya sokaklarının geleneksel yemeklerini sunuyor. Alakart olarak servis edilen tatların arasında yer alan arpalı miso tavuk, baharatlı bonfile ve somon teriyaki gibi popüler klasikler Tokyo sokaklarındaymış duygusu yaşatıyor. Brunch keyfini tatlıyla noktalamak isteyenler de düşünülmüş. Yeşil çaylı muzlu kek veya vanilya çekirdekli dondurma gibi lezzetlerin yanı sıra Zuma mutfağının özel seçimlerinden oluşan paylaşımlık tatlı tabağı da bulunmakta.

ÇIKIŞTA NE YAPMALI? İstinye Park ve Kanyon arasında üç metro durağı var. Ve "temalı" günleriyle şehre yeni bir alışveriş kültürü getiren Souq pazarlarının uzantısı Souq Dükkân, artık Kanyon'da. 14 Kasım'da Karaköy'den Levent'e taşınan pazarda; Tool'un fonksiyonel çanta ve deri aksesuarlarını, Patti Furry'nin pet yataklarını, Der Liebling'in en son koleksiyonlarını, Tamirane'nin lezzetli atıştırmalıklarını ve daha önce Karaköy'deki alanlarda göremediğiniz marka ve tasarımcıların en son işlerini buradan takip edebilirsiniz. Yılbaşı alışverişi için de harika bir seçenek anlayacağınız. Yeni Souq'un en çok sevdiğimiz yanı ise kütüphanesi. Mini kütüphaneden istediğiniz gibi kitap alabiliyorsunuz, tek şart yerine siz de kitap bırakmalısınız.

BOĞAZ HATTI

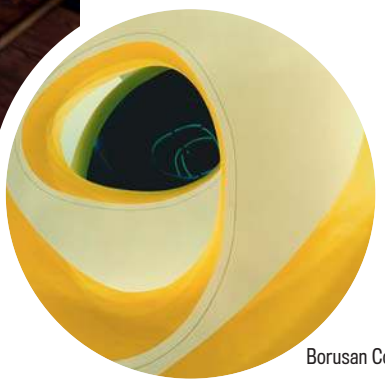
NEDEN WHISPER? Pazar günleri 12.00 ile 16.00 saatleri arasındaki kahvaltı keyfinize Boğaz manzarası eşlik ediyor. Bu da Whisper'ın en büyük avantajı. Özellikle mekânın denize sıfır oturma alanının üzeri açıldığında, güneşli havalarda deniz esintileri size yemeğinizde eşlik ediyor. Menüde simitlerin de olduğu klasik Türk kahvaltısını ya da pancake'leri tadabilirsiniz. Pek tabii kokteylleri de unutmamak gerekiyor. DJ kabinin başında da Mert Levent var! Masaya oturduğunuzda gözlerinizden uyku akıyor olabilir, ancak kapıdan çıkarken dans ediyor olacaksınız.

ÇIKIŞTA NE YAPMALI? Bir kere hafta sonu Boğaz'a inmişken sahil şeridinde yürüyüş yapmadan olmaz. Arnavutköy'den çıktıktan sonra son noktanız Baltalimanı'ndaki Perili Köşk olsun. Evet, en üst katta muazzam bir manzara var; ancak köşkün her katında farklı bir sanat eseri de sizi bekliyor. 19 Şubat'a kadar devam edecek üç sergi Borusan Contemporary'de açıldı. "Yazıt" sergisi, Borusan Çağdaş Sanat Koleksiyonu'na katılan yeni eserleri, İlhan Berk'in şiirleriyle birlikte ele alarak farklı bir yorum getirmeyi hedefliyor. "Aqua Shock: Su Projesi'nden Bir Seçki" adlı sergi, insanlığın dünyanın en vazgeçilmez doğal kaynağı olan su ile giderek daha problemli hale gelen ilişkisini konu ediniyor. Hava nosyonunu şiirsel açıdan ele alan "Uçuş", hava sahasındaki trafiğin gerçek zamanlı bir görüntüsünü sunan veri tabanı desteğiyle farklı bir uygulama. Burada gerçek (inen ve kalkan uçaklar, kuşlar, uydular, bulutlar, yağmur, rüzgâr) UFO'lar gibi pek de inanılır olmayan verilerle buluşuyor.

Zuma

Whisper Kitchen & Bar

Souq Kanyon


Borusan Contemporary

MASLAK - SANAYİ

NEDEN SANAYİ 313? Brunch dediğimiz olay pazar günleri olmuyor sadece, Sanayii'nin pazar günü kapalı olmasından dolayı Sanayi 313, zengin sofrasını cumartesileri sunuyor. Brunch menüsünde mevsimsellik ön planda! Yazın menüde yer alan pembe domateslerin yerini, bahar aylarında bol yeşillik, kışın ise pırasalı, avokadolu, kasap sucuklu, domuz sosisli lezzetler alıyor. Yaz mevsiminde büfede bol bol erik, kiraz bulunurken, kış mevsiminde bu meyveler yerlerini portakal, muz ve diğer turunçgillere bırakıyor… "All Day Brunch" her cumartesi 10.00 - 18.00 saatleri arasında, gün boyu devam ediyor.

ÇIKIŞTA NE YAPMALI? "Kış hiç bu kadar eğlenceli olmamıştı." Bu slogan Uniq İstanbul'a ait. Geçtiğimiz yıl Vega Ice iş birliği ile açılışını yaptıkları Uniq Winter Tales, bu yıl da devam ediyor. Aralık ayının ilk günlerinde ziyaretçilerini kabul etmeye başlayacak buz pisti, romantik ve eğlenceli filmlerde gördüğümüz dakikaları bize de yaşatacağa benziyor. Buz pistinde özel ders alma imkânınız da var. Serbest seansların fiyatı ise 25 - 30 TL.

Sanayi 313

Uniq Winter Tales

Beyazıt Kütüphanesi

Four Seasons Hotel Istanbul At Sultanahmet

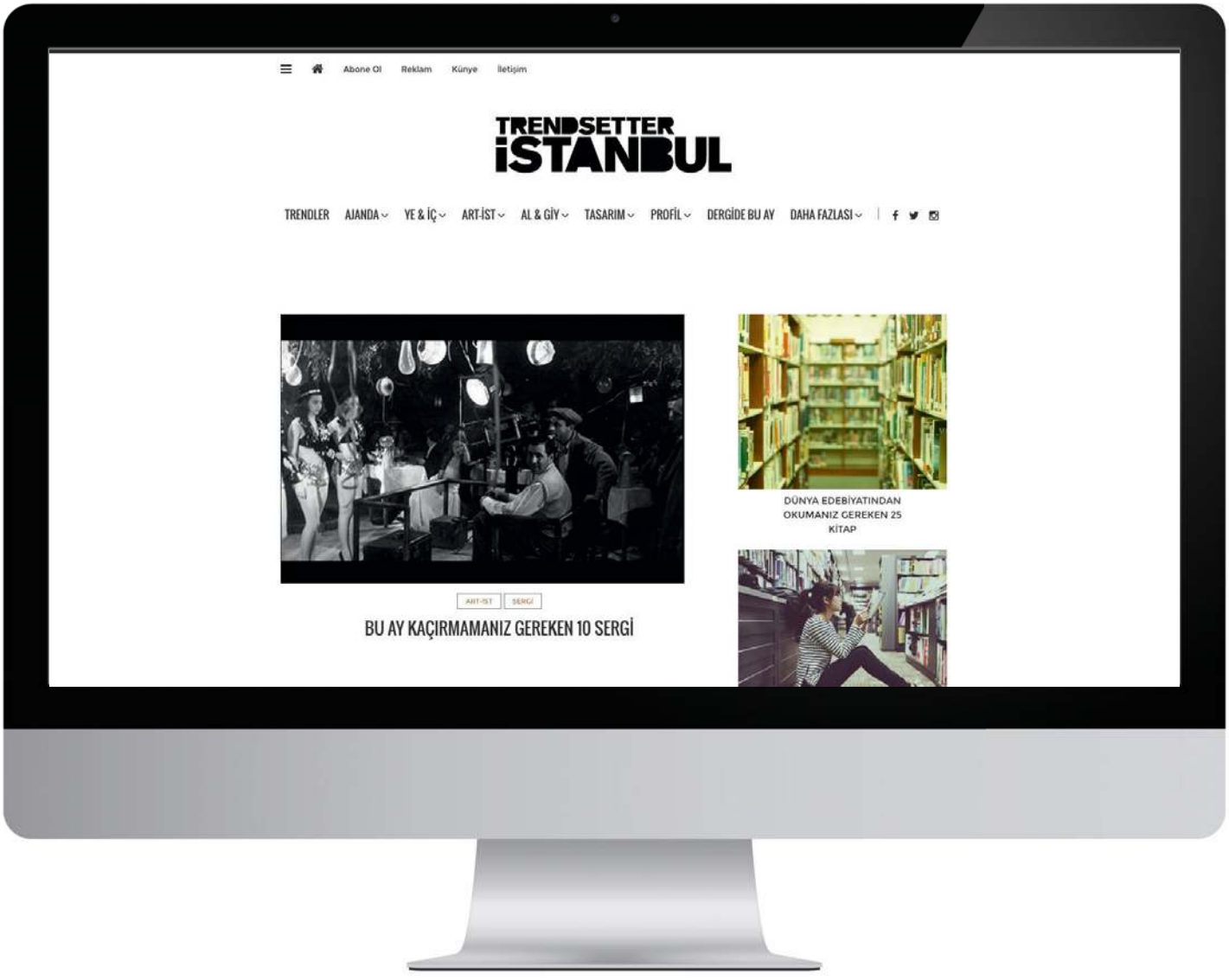
SULTANAHMET

NEDEN FOUR SEASONS HOTEL ISTANBUL AT SULTANAHMET? Cumartesi sabahları saat 11.00'de sunulmaya başlanan brunch semtin ruhunu yansıtıyor. Gözleme de dâhil Türk kahvaltısının vazgeçilmezlerini burada tadabilirsiniz. Ancak dünya mutfağından lezzetler sunulduğunun da altını çizelim. Pişirme istasyonları ile omlet ve ev yapımı makarnalar arzu edilen şekilde o an pişirilebiliyor. Gözlemeden yöresel peynirlere, zengin şarküteri çeşitlerinden tatlı ve meyveye uzanan geniş bir yelpaze sizi bekliyor. Kalabalık aile kahvaltıları için ideal, bizden söylemesi. Bu arada Four Seasons Hotel Istanbul at Sultanahmet'in 20. yılını kutladığını ekleyelim.

ÇIKIŞTA NE YAPMALI? Hangi birini saymakla başlasak ki? İçlerine girmeseniz dâhi bölgede göreceğiniz eski yapılar, kendinizi iyi hissetmenizi sağlayacak. Yine de biz size Yerebatan Sarnıcı'yla başlamanızı öneririz. Oteli, brunch için 3 Aralık'ta tercih edecekseniz, Arkeoloji Müzesi'nde son kez Tasarım Bienali'ni de gezebilirsiniz. Zira 4 Aralık Pazar günü sona eriyor. Henüz gitmediyseniz, sessiz bir cumartesi günü için Tabanlıoğlu Mimarlık tarafından yenilenen Beyazıt Kütüphanesi'ne de göz atmanızda fayda var. Kütüphane geçirdiği renovasyonla World Architecture Festival 2016'da ödül de kazandı.

TRENDSETTER İSTANBUL

WWW.TRENDSETTERİSTANBUL.COM



FACEBOOK.COM/TRENDSETTERISTANBUL TWITTER.COM/TRENDSETTERIST INSTAGRAM.COM/TRENDSETTERISTANBUL

ELİF YALIN

MANGERIE VE DELICATESSEN'LE ŞEHRİN YEME-İÇME DÜNYASINDA ADINDAN SÖZ ETTİREN İŞLETMECİ VE ŞEF ELİF YALIN, HER DETAYINA HÂKİM OLDUĞU İÇİN KENDİ MEKÂNLARININ MUTFAKLARINA GÜVENDİĞİNİ SÖYLÜYOR. İSTANBUL'UN EN SEVDİĞİ YÖNÜ TARİHLE İÇ İÇE OLMASI, SEVMEDİĞİ YANI İSE TRAFİK VE KALABALIK.

• Pazar sabahları maalesef kahvaltı ~~yapmayı seviyorum~~ yapamıyorum.
Çünkü mangerie'de çalışıyorum
• İstanbul'da yürümekten keyif aldığım sokak/cadde eski bozulmamış sokaklar Kendimi orada insan gibi hissediyorum.
• Kahve / çay içmek için dışarı çıkacaksam kendi mekanlarımı tercih ediyorum.
Çünkü ağzımın tadından, gözümün gördüğünden mutluyum
• "Sokak yemekleri" sık sık denerim/~~denemedim~~. Hiç unutamadığım lezzet Azmi ağabey'in ~~'deki~~ pidesi idi.
• ~~Bugüne kadar~~ en iyi tatlıyı henüz ~~'da yedim. Tatlının adı~~ yemedim ~~idi.~~
• Her zaman mutfağına güvendiğim yer mangerie & Delicatessen, çünkü her detayına hakimim
• Balık yemek için Ünye'ye giderim. Çünkü taptaze, olta balığı
• İstanbul'un manzarasına doyamadığım ~~mekan~~ bir büfü ~~Gittiğimde mutlaka~~ yer var. ~~yerim/içerim.~~
• Yemek veya bir yudum içkiyle birlikte en şahane müzikleri dinlediğim mekan Babylon Ağırlıklı olarak alternatifli iyi müzik yapıyor/~~çalıyorlar.~~
• İstanbul'a yabancı misafir ağırlıyorsam onları mutlaka evim'e ~~adlı mekana~~ götürürüm. Çünkü daha samimi
• Bana göre İstanbul'u en iyi tanımlayan ~~semt/mekan/sokak~~ birçok mekan ~~Çünkü~~ semt sokak var.
• Gece yarısı çok acıktım ve dışarıda bir şeyler yemek istiyorum. Çantamı alır ve Marmara Büfeye giderim. Çünkü lezzetli
• En son Stockholm gittim. çok güzel yedim/içtim ve gezdim
• İstanbul'da yemek alışverişi için pazarları, giysi alışverişi için internet'i, aksesuvar için internet'i tercih ediyorum.
• Sık sık spor yapıyorum ve spor için personal trainer'ı tercih ediyorum.
• ~~Tasarımları sık sık satın aldığım ve gıptayla yeni koleksiyonu beklediğim tasarımcı~~ ~~Çünkü~~
• Kokteylerini denemekten büyük keyif aldığım mekan Rosebud, Paris
• ~~Akşam eve sipariş vermek için~~ ~~kullanıyorum. Çünkü~~
• İstanbul'un en sevdiğim yönü güzel şehir, tarih dolu
• İstanbul'un en sevmediğim yönü kalabalık, trafik

HEDWIG & ANGRY INCH:

ÂŞIK, KIZGIN, SEVGİ DOLU (!)

"HEDWIG VE ANGRY INCH"İN TÜRKİYE TURNESİ BAŞLADI. BİZ DE HEDWIG'İN İLK GÖSTERİSİNİ İZLEYİP KENDİSİYLE KONUŞTUK VE SİZE ONDAN MESAJ GETİRDİK: AŞKA VE MÜZİĞE ÂŞIK HEDWIG, HİKÂYESİNİ DİNLEMEK İSTEYEN HERKESİ GÖSTERİSİNE BEKLİYOR. BU ARADA HEDWIG'İ YAKINDAN TANIYAN YILMAZ SÜTÇÜ'NÜN DE BU GÖSTERİYE DAİR SÖYLEYECEKLERİ VAR!

RÖPORTAJ: İLKNUR EŞSİZ - FOTOĞRAFLAR: ERHAN TARLIĞ

VE SIRA DIŞI HEDWIG'LE TANIŞIN

YILMAZ SÜTÇÜ'YE...

Bir insanı (karakteri) bu kadar net hissedebildiğim az oyun izledim. Siz seyirciye ne yaptığınızın farkında mısınız? Yani gerçekten soruyorum bunu. Önde oturuyordum ve ağladığım birkaç yer oldu. Seyirci sizi hissediyor, siz de seyirciden sahneye ulaşan duyguyu/duyguları hissettiniz mi?
Çok teşekkür ederim. Hissediyorum tabii ki, karşılıklı hissediyoruz! Zaten bazen öyle bir enerji akışı oluyor ki algısı en kapalı insan bile hissediyordur. Seyirci bana bunu yaşattığı için çok şanslıyım.

Bir erkek olarak "transseksüel bir kadına" dönüşmek sizin için nasıl bir yolculuktu?
Her şeyden önce ilk ihtiyacım olan şeyin cesaret olduğunu fark ettim. Fiziksel dönüşüm bunun eğlenceli tarafıydı belki de... Oyun başlarken sahneye seyircilerin arasından çıkıyorum, biliyorsunuz. Oyuna çıkarken giriş kapısına ulaşmak için AVM'nin yemek katından geçmek zorundayım. İlk oyunda hamburger yerken yanından Hedwig geçen insanların bakışlarını çok iyi hatırlıyorum. Neyin içinde olduğumu ilk orada anlamıştım. Sonradan alıştım, bununla baş etmeyi öğrendim.

İyi düşünülmüş ve çalışılmış bir prodüksiyon tam manasıyla. Projenin varoluş serüvenini anlatabilir misiniz? Siz neden bu oyunu sahnelemek istediniz? Oyunun yazarı John Cameron Mitchell'dan nasıl izin aldınız?
Çok teşekkür ederim. Hikâye biraz uzun… Hedwig benim hayal projemdi. İki yıl önce ABD'ye gittiğimizde isteyip de izleyemediğimiz tek oyun olmuştu. Neil Patrick Harris yeni "Tony" (The Antoinette Perry Awards for Excellence in Theatre) almıştı ve kapalı gişe oynuyordu. Dönünce uzunca bir süre şarkıları dinledim ve metni araştırmaya başladım. Okudukça da âşık oldum. "Kimse yapmasa bari!" diyordum içimden. "Şarkıları ben çevirsem nasıl olur acaba?" diye düşünürken, bunu Kazan Dairesi'nin yönetmeni Barış Arman'la da paylaşmaya başladım. Barış aynı zamanda çok sevdiğim bir dostumdur. Bu arada fark etmeden Hedwig sohbetleri artmaya başlamıştı. Okudukça Hedwig'e âşık olduk, şarkıları dinledikçe büyülendik diyebilirim. Hedwig'in gülerken dahi ağlayan makyajı, hüzünlü ama komik hayatı, hep ikinci yarısını arayışı, parçalarının insanın içine işlemesi... Oyunun anlatı biçimine ve derdine çok inandık. Sürecin sonunda güzel bir uyarlama ortaya çıkmıştı ama bu sefer de izin alamıyorduk. Böyle bir dönemde bu tip bir işe kalkışıp peşini bırakmak bize yakışmazdı. Biz de ülkenin durumunu ve yaşanan trans cinayetlerini gözler önüne seren bir mektup yazdık. Gelen cevap olumluydu. John Cameron Mitchell bize haklarını vermeye hazırdı. Özellikle bu dönemde bu işi yapmanın önemini ve sorumluluğunu biliyorduk.

Tamam, izin alınmış fakat çokça konuşulan Broadway müzikallerinden birini Türkiye'nin malum şartlarında hayata geçirmek de çifte cesaret isteyen bir iş. Ne dersiniz?
Kendimizi "Titanik" filminde gemi batarken hâlâ keman çalan ağabeylere benzetiyorum. Buradayız ve gitmiyoruz!
Sizin Hedwig'inizin bu rolü Broadway'de canlandırmış olan John Cameron Mitchell, Neil Patrick Harris ve bir başka röportajınızdan pek de beğenmediğinizi anladığım Taye Diggs'in Hedwig'inden farkı ne?
Benim Hedwig'im doğal olarak bize benziyor. Yine tatlı-sert ama daha bizden, biraz daha alaturka bence… Bu işi başlatan adam John Cameron Mitchell olduğu için maalesef kıyaslama olamıyor çünkü o bir Tanrı! Neil Patrick Harris oynarken doğaçlamadan çok faydalandığı için kendime yakın hissediyorum ve çok hayranım ona... Taye Diggs ise... Yani, olmamış! Zor izledim açıkçası.
Bugün Yılmaz Sütçü'nün Hedwig'e dönüşme serüvenini adım adım fotoğrafladık. Biz biliyoruz okurlarımız için soruyorum aslında... Hedwig'e dönüşmeniz ne kadar sürüyor?
Hedwig'e dönüşmem; epilasyon için harcananları saymazsak, iki buçuk, üç saati buluyor.
Müziklerin sözlerini Türkçeye çevirip bize ait çok tatlı doğaçlamalarla metni zenginleştirmişsiniz. Bunu yaparken zorlandınız mı?
Şarkı sözleri çok önemliydi ve sorumluluk çok büyüktü çünkü bu şarkılar tüm dünyaca bilinen ve hayranları tarafından vücutlarına dövme yaptırılacak kadar ikonlaşmış şarkılardı. Sözleri felsefe ve mitoloji içeriyordu. Çeviri hem şarkı gibi duyulmalı hem de hikâyeyi anlatmaktan geri kalmamalıydı. Daha önce örneklerini gördüğümüz başarısız uyarlamalara benzeyemezdi. İşimiz zordu yani. Referans noktası olarak bugünün Türkiye'sini alınca, taşlar yerine oturmaya başladı. Bu, inisiyatif kullanmak zorunda kaldığım zamanlarda yardımcım oldu.
Bir kadının erkek rolü oynaması da riskli bir seçim ama bu oyun özelinde taşlar yerine oturmuş. Harika sesine hayran olmamak mümkün değil Ayşe Günyüz'ün. İkinizin yolu nasıl kesişti?
Ayşe muhteşem bir partner! Onunla çalışmak şans! Kendisini uzaktan tanıyordum ortak arkadaşlar vasıtasıyla. Ne denli yetenekli olduğunu duymuştum. Aklımda birkaç Yitzhak dolanıyordu ama

Yılmaz Sütçü'nün Hedwig'e dönüşmesi iki buçuk, üç saat sürüyor. Kendi deyimiyle epilasyon bu süreye dâhil değil!

Makyaj: Nüvit Tiryaki (MAC Cosmetics)
Saç Tasarımı: Volkan Avcı & Emin Aksu (Volkan Hair Studio)

Barış'ın aklında ilk günden beri Ayşe vardı, o bizi tanıştırdı. Onu ilk dinlediğim andan itibaren başkasını düşünemedim bile. Türkiye standardının üzerinde bir yetenek...

Kazan Dairesi Müzikal Tiyatro ve Performans'ın ilk oyunu mu "Hedwig ve Angry Inch"? Bu işin ardından benzer işler gelecek mi?

Uzun yıllardır birlikte çalışan ve Devlet Tiyatrosu bünyesinde de "Urinetown" (Sidikli Kasabası Müzikali) gibi güzel işler çıkarmış bir ekibin "Kazan Dairesi" adıyla sahnelediği ilk oyundur "Hedwig ve Angry Inch". Tüm ekip, konservatuvarlı genç oyunculardan oluşuyor. Herkes ya hayatı boyunca müzik yaptıktan sonra tiyatro okumuş ya da müzik ve tiyatro üzerine ikişer lisans bitirmiş. Tiyatronun sanat yönetmenliğini yürüten Barış Arman, müzik ve tiyatronun arasındaki sınırları kaldırmak, bu türe "müzikal tiyatrodan" öte bir tanım getirmek istiyor. Hedwig'in ardından yine anlatıya dayalı müzik yapacağımız yeni müzikal oyunlar sahneleyeceğiz.

HEDWIG'E...

Merhaba Hedwig, bize vakit ayırdığın için teşekkürler öncelikle. İzninle sen diyorum çünkü sahnede bizimle hayatının en özel anlarını paylaştığın için arkadaşımmışsın gibi hissediyorum. Aslında gösteriyle ilgili merak ettiğim ilk şey, bir zamanlar Zeki Müren'in de giydiği o yüksek pabuçların üzerinde nasıl öyle rahat olduğun?

Rahat mı görünüyor? Dışı seni içi beni yakıyor demek ki!

Tabii ki harika performansını yüksek ökçeli pabuçlara indirgemek gibi bir şey aklımdan asla geçmez. Harikaydın gerçekten. Biz seyirci olarak seni çok sevdik de sen nasıl seyirci seviyorsun?

Seyirciyi sevmek mi? Onlara tapıyorum! Ay düşünsene, onlar olmasa her şey çok sıkıcı olmaz mıydı? Ben İstanbul'a hikâyemi anlatmaya geldim. Beni dinlemek isteyen her yaştan, her kesimden seyirciyi seviyorum.

Hayatta hep kararlar almak, bir taraf seçmek, birtakım fiziksel ve ruhsal sınırlar içinde tutulmaya çalışmak ne büyük bir baskı. Aslında bunu hepimiz yaşıyoruz ama senin gibi insanlar biraz daha acı tecrübe ediyor. Türkiye'de trans bireylerin yaşadığı sıkıntılardan haberdar mısın?

Bir süredir Türkiye'de git gide tırmandırılan bir nefret politikası gözlüyorum. Türkiye'deki trans bireylerin de bu nefret sonucu cinayetlere kurban gittiğinin farkındayım. Hayatta kalabilmek için seks işçiliği yapmak zorunda bırakılıp, bunun sonucunda en vahşi şekilde katledildiklerini biliyorum.

Tam da bu noktada sormadan edemeyeceğim, bana kızma lütfen. Kocan Yitzhak'a biraz sert davranmıyor musun? Onun yaşadıklarını en iyi senin anlaman gerekmez mi?

Ayy yapma Allah aşkına, ben mi kötü davranıyorum ona! Yedirip içiriyorum, dünyayı gezdiriyorum! Dünyada çıkmadığı sahne kalmadı sayemde! (biraz durup bir nefes alıyor) Off peki peki… Galiba haklısın, biraz abartmış olabilirim. İyilik ve kötülükle yoğurulmuş ikiyüzlü canlılarız. Belki de Yitzhak benim karanlık yanımı ortaya çıkarmak için var!

Sözlerini yazdığın ve ses verdiğin rock & roll şarkılar aracılığıyla acısını anlattığın "aşk" sence tam olarak nedir?

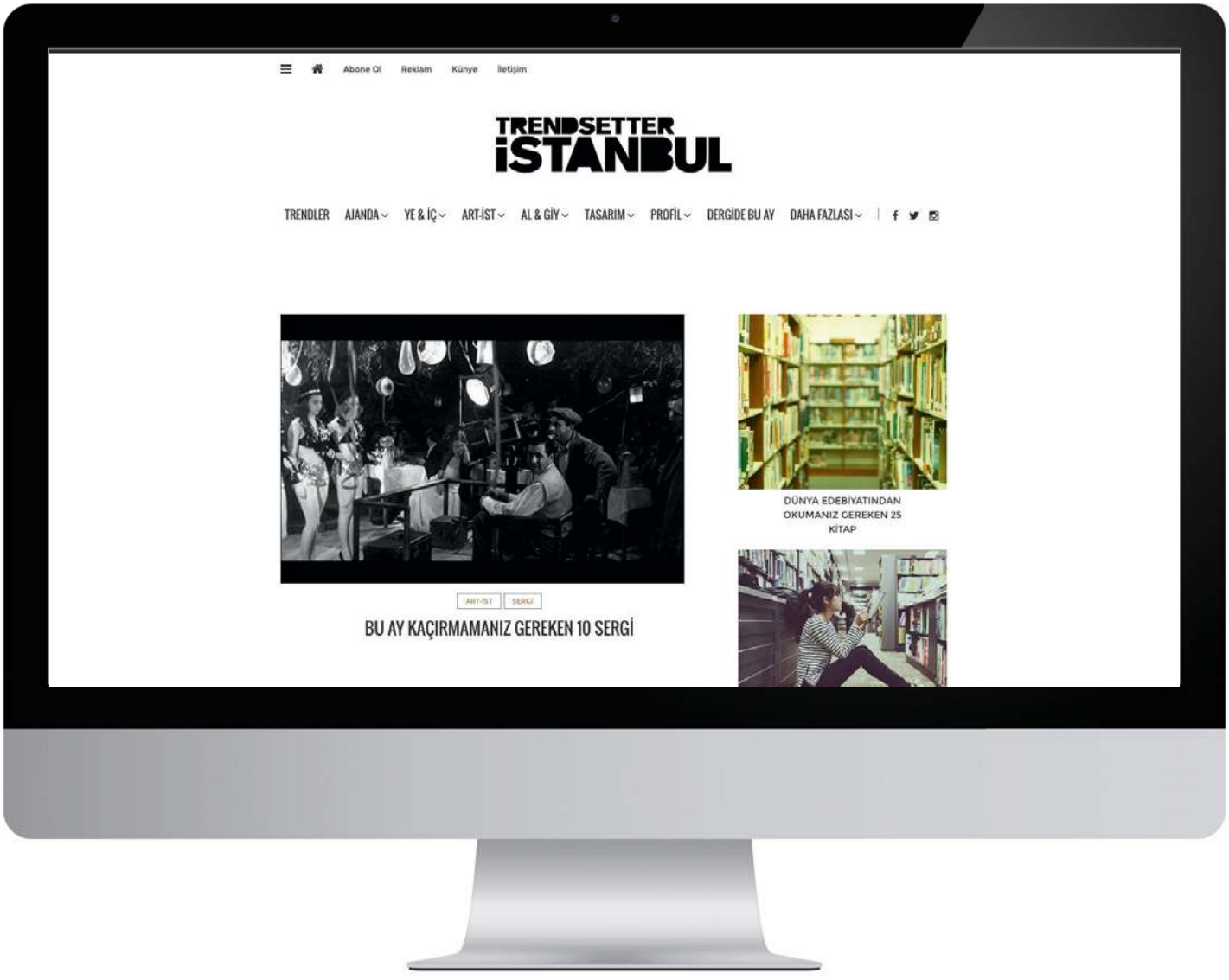
Sahnede seslendirdiğim şarkımda da dediğim gibi: "Aşk, kalbi boydan boya kesen bıçak!" Bölünmüşlerin birleşme isteğidir aşk... Tekrar bir olmayı hayal etmek de diyebiliriz buna...

Yılmaz Sütçü seni iyi tanıyor malum, sen onu tanıyor musun? Kendisine bir şeyler söylemek ister misin?

Ah, tanımaz mıyım ayol? Çok seviyorum o çocuğu... Ancak galiba bu günlerde fazla yorgun... Çok çalışıyor; ona tavsiyem vitaminlerini alsın ve üşütmesin totosunu, dikkat etsin kendine!

TRENDSETTER İSTANBUL

WWW.TRENDSETTERİSTANBUL.COM



FACEBOOK.COM/TRENDSETTERISTANBUL TWITTER.COM/TRENDSETTERIST INSTAGRAM.COM/TRENDSETTERISTANBUL

Four Seasons Hotel Istanbul At Sultanahmet

İSTANBUL YILBAŞI GECESİNE HAZIR!

+

/// BOĞAZ HATTININ EN GÜZEL YENİ YIL MASALARI
/// ŞAMPANYA HAKKINDAKİ GERÇEKLER
/// BİR NOEL POLİSİYESİ
/// PARTİYE GİRİŞ: 101

KÜRK PALTOLU NOEL BABA

BUGÜN YAŞANANLARI ANLAMAK İÇİN DÜNE BAKIN!

HİKÂYE: İLKNUR EŞSİZ

BİR YIL ÖNCE MİLANO/İTALYA

Vücudunu saran siyah boğazlı kazağı ve bol kesim şık kumaş pantolonu içinde çok zarif görünen Madam Margret, Milano'nun ünlü San Babila Meydanı'nın hemen arkasındaki Via Montenapoleone'deki COVA pastanesinde, kıyafeti kadar siyah bitter çikolatalı pastasından küçük bir parçayı ağzına götürdü. Kopi Luwak kahvesinden bir yudum aldığı sırada da O'nu gördü. Sabahın erken saatlerinde, herkes uykudayken yağmur sağanak halinde Milano'nun üstüne inmiş ve tüm şehri bir güzel yıkamış, işi bitince ardında nemini bırakıp gitmişti. Hava 10 derece civarındaydı. Hiç de soğuk değildi, hele de kürk palto giyecek kadar hiç değil!

Sevgili eşi Chris'in vereceği "Çoklu Kişiliklerin Uyumlanması" konulu tıp konferansı için oradalardı. Chris, iki gün boyunca konferansla meşgûl olacağından Madam Margret'e sevgili İskandinav dostları Durdandungen Osbögrab eşlik ediyordu. Pastanede birbirine karışan kakao, kahve ve pasta kokuları arasında Hitchcock'un Arka Pencere filminin hangi kısa hikâyeden uyarlandığını hatırlamaya çalıştıkları esnada, dikkatini dağıtan bir kukuleta oldu önce Madam Margret'in. Gözlerinin önüne düşen perçemi kulağının arkasını alıp görüş alanını açtığında resmin tümünü gördü. "Ne garip bir karışım kuzum Margret. Kürk Paltolu Noel Baba!" dedi kendi kendine. Boz renk kürk paltosuyla pastanenin çıkışına yakın bir masada oturan Noel Baba, kahvesinden son bir yudum aldı, masaya para bıraktı ve kapıdan aheste adımlarla çıkıp gitti.

Margret artık, pastanedeki karışık kokuların arasından sıyrılan macera parfümünün etkisindeydi. Karşısında uzun bacaklarını üst üste atmış oturmakta olan ve tartıştıkları konuya kendini kaptırdığı anlaşılan İskandinav'a "Osbögrab, sevgili dostum, bir gizemi çözmeye var mısın?" dedi. Onun cevabını dinlemeden masadan kalkan Margret yere kadar inen asimetrik kesim mantosunu hızlıca giydi, kıyafetini kusursuzca tamamlayan siyah süet eldivenlerini ve minik el çantasını kapıp pastaneden çok da uzaklaşmadığını düşündüğü Kürk Paltolu Noel Baba'yı takibe koyuldu. Bütün gün şehri turlayacaklarından ayakkabılarını da düz seçtiğine çok daha memnundu şimdi. Benzer maceralarda olduğu gibi yaşananları hemen kavrayamayan Osbögrab, "Neler oluyor, ha? Tanrı aşkına, neler oluyor? Jesus Christ!" diye söylenerek ve şaşırtıcı derecede uzun adımlarıyla Madam'ın ardı sıra kâh yürüdü kâh uzun bacaklı bir devekuşu gibi adeta uçtu ve ona yetişti. Kürk Paltolu Noel Baba, pembe mermerleriyle ünlü Duomo Katedrali önündeki Noel Pazarı'nda kurulan tezgâhlardan birinde durana dek ikili tarafından son derece temkinli izlendi. Madam Margret, katedrali, meydanı ve tabii ki Noel Baba'yı göz hapsinde tutabilecekleri bir köşede durduklarında biraz soluklanıp "Sevgili dostum, bu Noel Baba'da ne görüyorsun?" diye sordu Osbögrab'a. Beyazlamış gür saçlarının arasından elini geçiren İskandinav, "Bilemiyorum, evet şişman, evet kırmızı yanaklı ve beyaz sakallı. Amaaa… galiba tam olarak bir Noel Baba'nın olması gerektiği gibi değil. Nasıl desem biraz 'varlıklı' görünüyor. Üstelik, elindeki kar küresini de alacak gibi durmuyor. Hattaaa…" sözleriyle konuşmasını sürdüreceği sırada Margret onu susturdu. "Kürk paltolu bir Noel Baba! Nerede görsek garip gelmez mi bu? Üstelik hava kürk giyecek kadar soğuk bile değil. Ama sadece bu da değil Sevgili Osbögrab. Paltosunun cebinde koca bir paket saklıyor, hem de ışıl ışıl parlayan bir paket…"

Kürk Paltolu Noel Baba, Duomo Katedrali'nin önündeki pazarda kar küresi satın alıp almama konusunda şüphe uyandıracak kadar çok zaman harcarken, onu saklandıkları köşeden izlemekte olan Madam Margret, az önce biraz kızdığı Osbögrab'a fısıldadı: (oysa, ortalık yeterince ıssızdı!) "Bakın sevgili Osbögrab, bu postun içine saklanan, çocukların sevgilisi yaşlı adam aslında o yaşlı adam değil. O'nun kılığına girip adalet insanlarını kandırmaya çalışan zavallı bir hırsızdır O! Kolunun altındaki kabarıklığı görüyor musun Durdandungen?" Sahibinin heyecanından buğulanan gözlük camları canlı olsaydı, o bile bu söylediğine alınırdı Madam'ın. Bu kadar uzağı nasıl görsünlerdi yahu? Gözlüğünün dili olan Durdandungen'in, "Aramızda neredeyse 50 metre var kuzum, nasıl görebilirim?" sözlerine sinirlense de asaletini koruyan Margret, "Gözlüklerin var Osbögrab, eğer işini yapmıyorsa yol ver gitsin canım" diyerek bir kez daha bu işlevsel zavallı "camlının" kalbini kırdı!

Bu sırada Noel Baba yeniden harekete geçti. Madam Margret, zaman kaybetmeden (20 saniye sonra) katedralin kapısına yönelen Noel Baba'nın yanı başında bir gölge gibi belirdi. Margret, kusursuz İtalyancasıyla konuştu: "Bayım Noel Baba, sizi önce Milano'nun en şık pastanesinde kahve yudumlarken ardından bu Noel Pazarı'nda 5 Avro bile olmayan bir kar küresini alma konusunda nedensiz bir kararsızlık içinde görmekten ötürü şaşkınım desem yalan olur!" Kırmızı suratı biraz daha kızaran Noel Baba, Margret'e şaşkın şaşkın bakıp "Ohoho hoho" dedi sonra birden ardı arkası kesilmeyen bir öksürük nöbetine

tutuldu. Margret "Bir hırsız da olsa o da ilk yardımı hak ediyor" diye düşündüğünden Noel Baba'nın sırtına vurup "Helâl, helâl" dedi, tabii ki İtalyanca! Biraz sakinleşen Noel Baba tok sesiyle "Sevgili Madam, belli ki çok meraklı ancak bir o kadar iyilikseversiniz" diyerek kendince teşekkür etti Margret'e. O sırada yağmur yeniden başladı ve hangi zavallı hayvanın kürkünden yapıldığını bilemediği kürk palto ıslandıkça tuhaf tuhaf kokmaktaydı. Tüm bu zor şartlar Margret'in canına tak etti "Bakın Noel Baba, ne sakladığınızı biliyorum. Siz mücevher kaçakçısısınız." (bunu bir kerede doğru şekilde söylemişti ki bu sözün İtalyancası da hiç kolay değildi!)
Kürk Paltolu Noel Baba hem omuzlarını hem de göbeğini hoplata hoplata "Hohohoho" diye gülmeye başladı. Ama o da nesi? Noel Baba yine duramıyordu ve bu kez o kadar duramadı ki; yere yuvarlanmadan önce son sözleri belki biraz tuhaftı ama şöyle oldu: "Hohohohoho ooooohhohhoooo öhöhö öhöhö köhhh öhh…" Noel Baba, "airbag" görevi görmesi muhtemel göbeğine rağmen ıslak kaldırıma oldukça sert bir şekilde çarptı. Yani toparlarsak, Noel Baba, bir Noel günü katılarak öldü. Eh, kader! O gün, mafya ve kaçakçılık üzerine turistlerin hikâyeler yazmasına alışkın olan İtalyan polisi, Margret'i dinlemedi bile.

BUGÜN, İSTANBUL BEYOĞLU/ TÜRKİYE

Bugünse, yine bir Noel arifesinde, kendisinden bir gizemi çözmek için yardım isteyen eski kaptan, yeni çilingir, dostu Kudrettin Nice'yle (Nice, psikolojik olarak evinden çok fazla uzaklaşamadığından ve evi de Galata Kulesi'nin hemen arkasında olduğundan) İstiklal Caddesi'ndeki ikinci dalga kahve akımının temsilcisi "ünlü" zincir kafelerin en yıldızlısında buluşacaklardı. Bol tarçınlı 'chai tea latte'sini yudumlayıp dışardaki ıslak tramvay yolunu ve insan kalabalığını izleyen Margret, inanılmaz bir deja-vu yaşadı. Yine O'ydu gördüğü işte: Kürk Paltolu Noel Baba. Bu nasıl olurdu? Margret o sırada kafeye gelen Kudrettin Nice'ye bir "merhaba" bile demeden yanından geçip giderken kapıdan giren birkaç kişinin ona çarpmasına dahi aldırmadı. Kafenin karşısındaki tarihi binanın önünde duran Noel Baba'nın yanına doğru hızla yürümeye başladı. Evet O'ydu, üstelik bu kez cebindeki taşları çok daha net görebiliyordu. "Happy Christmas" yazan karton bardağı elinden düşüren Margret, birkaç adımda Noel Baba'nın yanına vardı. Derin bir nefes alıp şaşkın, öfkeli ve belki biraz umarsız konuştu: "Noel Baba, öldüydün ya sen! Ama nasıl olur?"
Margret'i karşısında gören Kürk Paltolu Noel Baba ise, Türkçe "Yine mi sen be kadın?" diyerek ve biraz da küfrederek Margret'e dik dik baktı. Sonra aniden "Gel benimle" deyip Margret'in koluna giren Noel Baba onu Galatasaray Lisesi'nin hemen yanındaki yokuşlu yola soktu. Bir iki adım sonra yol üzerindeki ıssız bir ara sokaktaydılar. O sırada Margret, İstiklâl'den geçen tramvayın zilini, kestane satıcılarının tepsiye vurduğu maşa seslerini ve "al sıcak sıcak kestaanee" diye bağırışlarını, yeni yıl müzikleri çalan mağazalardaki her bir şarkıyı duyuyordu. Ama adamın sesini duymuyordu işte. Yine de sahte Noel Baba'nın dudaklarını okudu ve "Ne istiyorsun benden be manyak?" dediğini anladı. Margret korkusunu bir kafese kilitleyip öfkesine yol verdi: "Bana gerçekleri anlat Noel Baba. Neden kürk? Neden taşlar? Neden bu kostüm? Yazık değil mi Santa'ya? Yazık değil mi O'na inanan çocuklara? Neden ölüp ölüp diriliyorsun? Ayıp değil mi?"
Noel Baba, "Eeeh… Ne inatçı, ne meraklı kadınsın" diyerek Margret'i yeşil mantosunun kürklü yakasından tutup hızlıca kendine doğru çekti. Margret'in topuz olan saçları dağıldı. "İyi, anlatayım çünkü seni öldüreceğim nasılsa" dedi Noel Baba ve nedense birden Margret'in yakasını bıraktı, derin derin nefes almaya başladı. "Ahhh, biraz sakinleşmeliyim. 10, 9, 8, 7, 6… Ommmmm. Eveeeet, artık sakinim. Şimdi şöyle ki; Biz bir topluluğuz hanımefendi. O gün İtalya'da kendimi özel bir yöntemle öldürdüm. Hohohohoho… Yani geçici olarak. Sonra da bu cebimdeki hayat taşlarından yutarak dirilttim, yani kalıcı olarak. Ha bu arada laf aramızda bu taşları yutması kolay da sonra taşın terki diyar eylemesi zor. Hohohohoho." Madam Margret, sahte Noel Baba'nın bu esprisine gülmediği gibi üstüne kendisine tiksinerek bakıyordu. "Neyse canım, bence komikti. Bu taşlar, Türkiye'de bor madeni çıkan yerlerde bulundu. Ölümsüzlük veriyorlar. Bizler, Kürk Paltolu Noel Babalar olarak bu taşların ticaretini yapıyoruz aynı zamanda. Kürk palto diğer Noel Babalar'dan ayrışmak için… Haa kapiş? Anladın sen onu! Evet bu taşlar mücevherden bile değerli. Şimdi, her şeyi öğrendin. Düş önüme de senden kurtulalım."
Fakat Noel Baba'nın hesaba katmadığı, Margret'i takibe koyulan Kudrettin Nice'ydi. Noel Baba'nın ağzını kapattığı Margret'i sokağın derinlerine doğru çektiğini gören Nice, bu vahşi adam elleriyle kadını boğacağı sırada, yanındaki biber gazıyla Noel Baba'ya müdahalede gecikmedi ve ardından onu bir yumrukta yere serdi. Ölümsüz Noel Baba, tanrıya şükür ki hâlâ bayıltılabiliyordu.
Bu kargaşa esnasında taş dolu poşeti almayı başaran Margret'in tek amacı taşların analiz edilmesi ve bilimsel olarak "ölümsüzlüğün" mümkün olup olmadığının anlaşılmasıydı. "Taş Kardeşliği"nin kendisinin peşine düşeceğini o an düşünebilseydi keşke! Bu macera yeni ve çok daha uzun soluklu bir başkasının kapısını aralarken, polis sirenlerinin sesi eşliğinde Kudrettin Nice'ye teşekkür eden Margret biraz üzgün ancak huzurlu ve gururlu şöyle dedi: "Bu yeni yılda da sahte de olsa bir Noel Baba kaybettik, dostum. Ölümsüzlüğün peşinde hapiste bir Noel Baba kayıptır dostum.… Oysa gerçek Noel Baba zaten ölümsüzdür."

SON

VE TAŞ KARDEŞLİĞİ

DENİZE KARŞI BALIK

KISS THE FROG'UN BALIK VE DENİZ MAHSULLERİYLE DOLU YILBAŞI MENÜSÜ, YENİ YILDA SİZE DENİZLERİN BEREKETİNİ GETİRECEK.

YAZI: ZEYNEP MERVE KAYA

Türkiye'nin ilk seafood brasserie'si Kiss the Frog, zengin balık ve deniz mahsulleri barındıran menüsüyle, Rumelihisarı'nın önde gelen balık restoranlarından biri. Denize nazır mekânın ilk görüşte göze çarpan kırmızı ahşap kaplama cephesi ve açık havadaki puantiyeli örtülerle kaplı sevimli masaları, bir balık restoranının samimiyetiyle, brasserie'nin zarafetini bir araya getiriyor.
İçeriye adım attığınızda, mekâna adını da veren büyük bir kurbağa figürü karşılıyor sizi. Hani ünlü balıkçı ve restoranların duvarlarında mekân sahiplerinin restoranı ziyarete gelen ünlülerle çektirdiği fotoğraflar, gazete kupürleri asılıdır ya, işte Kiss the Frog'un duvarlarını kaplayan yerli-yabancı sinema oyuncularının siyah-beyaz nostaljik fotoğrafları, insana aynı samimi ve bildik hissi yaşatıyor.
Restoranın zengin menüsünde, hem öğle vaktinde hafif bir şeyler atıştırmak hem de akşam yemeklerinde masayı donatıp, lezzetli bir balık ziyafeti çekmek için onlarca farklı yemek bulabiliyorsunuz. Ama bugün konumuz başka: Yılbaşı!
Yılbaşı akşamını evde değil de, Boğaz kıyısında sevdiklerinizle güzel bir yemek eşliğinde geçirmek istiyorsanız, Kiss the Frog'u aklınızın bir köşesine yazmanızda fayda var. Üstelik 2017'ye farklı bir başlangıç yapmak için, yılbaşı yemeğinde hindi yerine balık ve deniz mahsulü yemekten daha iyi bir seçenek de gelmiyor akla. Gelin, birlikte Kiss the Frog'un buram buram tuzlu su kokan yılbaşı özel menüsüne bir göz atalım.

DENİZİN SUNDUKLARI

Kiss the Frog, yılbaşı akşamı, mekânın şefi Gül Etker'in keyif atölyesinden çıkan enfes bir menü sunmaya hazırlanıyor.
Yemek oturumunun açılışı, adeta minik bir espresso fincanında servis edilen porçini & kerevitli mini çorba ile yapılacak. Minik olmasının bir sebebi var; ardından gelecek güzel lezzetlere midede yer bırakmak. Başlangıçlarda ise Why Not Berry Roll suşi, levrek ceviche, balık pastırmalı humus, somon gravlax ile farklı ülkelerin mutfaklarından balık yemeklerinin bir füzyonu karşılayacak sizi.
Bu seçenekler, deniz mahsulleri ile devam edecek. Ahtapot tandır & Lahanalı Nefis Bişey; trüflü, arpa şehriyeli karides ve baharatlı kıvırcık kalamar, sizi ana yemeğe hazırlamak için yeterli olacaktır.
Ana yemekler, menünün en dikkat çeken kalemleri olarak ön plana çıkıyor. Yılbaşı yemeğinizi taçlandırmak için, Kiss the Frog size iki farklı alternatif sunuyor: İlki, karizmatik görünümü ve sunumuyla dikkat çeken mürekkepli spagetti & kefal havyarı. Makarnayı es geçip, sadede gelmek isteyenler ise odun fırınında hazırlanan ekmekte balığı tercih edebilir. Nar gibi kızarmış hamur içerisinde, odun fırınında pişmiş balık, yanında ızgara sebzelerle servis ediliyor. Tatlı olarak da Gül Şef, menüye kestaneli çıtır kadayıf eklemeyi unutmamış.
Balık sevdalılarını fazlasıyla mutlu edecek Kiss the Frog özel yılbaşı menüsü, içecek hariç kişi başı 125 TL. 2017'ye bereketli denizlerin bize sunduğu lezzetlerle girmek, size de bol bereket getirir mi bilemeyiz! Ancak siz yine de mekândan ayrılmadan, kapının önündeki kurbağa figürünü öpmeyi unutmayın. Kim bilir, belki kurbağanız yakışıklı bir prense dönüşür…

ŞEHRİN DİĞER ÖNE ÇIKAN BALIK RESTORANLARI

- Beluga Fish Gourmet
- Sandal Balık
- Kıyı Restaurant
- Cibalikapı Balıkçısı
- İskele Restoran
- Körfez

kapak | konusu

JAPON USULÜ

DAMAĞINIZDA UZAK DİYARLARDAN BİR TATLA YILBAŞINA GİRMEK İSTİYORSANIZ; KURUÇEŞME'DEKİ INARI SUSHI&OMAKASE, "ASIAN FUSION" MUTFAĞI BEKLENTİLERİNİZE CEVAP VEREBİLİR.

YAZI: BURÇE ÜRKMEZGİL - FOTOĞRAFLAR: ERHAN TARLIĞ

Kuruçeşme bu kış Inari Sushi&Omakase ve üst katında açılan TOİ ile şehrin yeme içme hayatının nabzını tutan noktalardan biri olacak gibi görünüyor. Asya mutfağının en iyi Türk şeflerinden Barlas Günebak (Inari) ve New York'taki kariyeriyle ön plana çıkan Şef İsmet Saz'ın (TOİ) mutfaktaki liderliğinde yeni yıla hazırlanan mekânlar, menülerinin yanı sıra samimi ve eğlenceli ortamlarıyla yılbaşı gecesi için en iyi seçenekleri arasında. TOİ'yi geçtiğimiz sayıda ayrıntılı bir biçimde anlatmıştık.

Inari Sushi&Omakase, kurulduğu günden bu yana dört senedir baş şefliğini yürüten Günebak'ın tanımıyla "Asian Fusion" mutfağı sunuyor. Günebak'ı yakından tanıyanlar ve müdavimi olanlar bilir; yerel malzeme hassasiyeti özellikle de balık tercihleri ve geleneğin dışına çıkan cesur tarzıyla dikkat çeker.

"Bir nevi Asian Barlas da diyebiliriz" diyor şef gülümseyerek ve sözlerine şöyle devam ediyor: "Inari Sushi&Omakase benim Asya, özellikle de Japon mutfağındaki tecrübelerimi yansıttığım, tamamen özgür ve kendim olabildiğim bir yer. Menü de yüzde 100 bunu yansıtıyor."

Günebak, 31 Aralık akşamı için 12 tabaklık zengin bir menü planlanmış. Ayrıca Ocak ayı boyunca bir nevi Japon usulü "chef's table" olarak da tanımlayabileceğimiz Omakase masasında kendinizi şefin ellerine teslim edebilirsiniz. Mekânın favori lezzetlerinden biri ise barbun usuzukuri. Japonlar'a özel usuzukuri tarzında carpaccio'dan daha ince bir şekilde dilimlenen barbun balığıyla yapılan yemek boşuna efsane olmamış. Günebak'ın diğer imza yemekleri arasında kaz ciğeri ve pancar tabağı da var.

Fenomen haline gelmiş mısır tempura da süt mısırının parçalar halinde tempura hamuruna batırıldıktan sonra kızartılmasıyla yapılıyor. Maldon tuz, yedi özel Japon baharatının karışımıyla harmanlanan mısırlar, trüflü mayonezle birlikte sunuluyor.

Yeni yıl menüsüne yakından baktığımızda sıcak başlangıç olarak karşımıza edamame, mısır tempura, bebek kalamar çıkıyor. Soğuk başlangıçlar arasında barbun usuzukuri ve mercan sashimi bulunuyor. Maki roll'ler içerisinde ikea kurai (tempura karides, mango, soya kağıdı ile sarılı, üzerinde subye mürekkepli yengeç eti, hafif lime sulu mayonezli sos), ososume somon, new dragon, puch, cranchy shake ve foie gras'dan birini tercih edebilirsiniz.

Ana yemek olarak iki alternatifiniz var: Negimi yaki (ince dövülmüş bonfileye sarılı kuşkonmaz tabağı) ve miso soslu laos. Gecenin tatlısı ise çikolatalı özel bir sufle.

Mekânın miksolojisti Hakan Aydın ise özel kokteylleriyle geceye renk katarken, isterseniz bu nefis menüye uygun bir şarap eşleştirmesi de yapabilirsiniz.

YILBAŞINDA DENEYEBİLECEĞİNİZ ASYA MUTFAKLARI

- P.F. Chang's
- Ioki
- Dragon Restaurant
- Sunset Grill & Bar
- Zuma

20. YIL ŞEREFİNE

MÜDAVİMLERİN VERDİĞİ İSİMLERLE ANILAN MASALAR VE TANIDIK YÜZLER ARASINDA, İYİ MÜZİK VE BİRBİRİNDEN ÖZEL LEZZETLER EŞLİĞİNDE YENİ YILA GİRMEK İÇİN LUCCA'YI DA LİSTENİZE DÂHİL EDEBİLİRSİNİZ.

YAZI: BURÇE ÜRKMEZGİL - FOTOĞRAFLAR: ERHAN TARLIĞ

Aralık ayı ile beraber şehirde başlayan kutlama havasının en çok hissedildiği mekânlardan biri de Bebek'in 2004'ten beri buluşma noktası olan Lucca. Birçoğumuzun gençlik yıllarından itibaren bir dönemi beraber yaşadığı ve yaşamaya devam ettiği Lucca, limonlu tavuk ve ördek roll gibi değişmeyen lezzetleriyle yılbaşının en büyük favorilerinden. Yüzlerin tanıdık, zamanın biraz yavaş, müziğin her daim iyi, duvarların ise sanatla dolu olduğu mekân, 2017'yi karşılamanız için sıcak ve samimi bir ortam sunuyor. Lucca bu ruhu sadece 31 Aralık'ta değil, tüm Ocak ayı boyunca köpüklü şaraplara eşlik eden özel menüler ve hafta sonu spesiyalleri ile de desteklemeyi planlıyor.

2006'dan beri Lucca'nın (şu anda Lucca ve Cantinery'nin) baş şefliğini yürüten Pelin Çakar'ın mekâna özel bazı lezzetleri koruyarak oluşturduğu kış menüsü, haftalık hatta günlük olarak değişen pek çok özel yemekten oluşuyor. Yılbaşı akşamı da her yıl olduğu gibi geleneksel bir Lucca Yeni Yıl Kutlaması, buna paralel bir menü ve içecek eşleştirmesi mevcut. Altında taze keçi peyniri ve üzerinde dev bir pancar dilimi ile sunulan frambuaz soslu fırın pancar ya da incir chutney ile sunulan fois gras yeni yıl menüsündeki göz alıcı başlangıçlardan. "Beyaz Türk" lakaplı tabakları, narenciye soslu levrek crudo ve havyarlı spesiyaller de yeni yıl menüsünde öne çıkan lezzetlerden. Ayrıca Aralık ayının başında Lucca ve Cantinery'nin işletmecisi Cem Vahap ve Pelin Çakar, San Sebastian'da bir lezzet turuna daha çıkıyor. Bu turun etkilerini de kısa zamanda menüde göreceğimizden eminiz. Yılbaşı menüsünün beklenen fiyatı 350 TL (içecekler dâhil). Her yıl olduğu gibi dünya çapında bir DJ de yılbaşı kutlamasına eşlik edecek.

ŞEHİRDEKİ DİĞER BİSTRO'LARI SEÇTİK

- Delicatessen ve Mangerie
- Mitte Karaköy
- Monochrome
- Amanda Bravo
- Any İstanbul

ŞAMPANYA, PATLATMADAN DA BÜYÜK KEYİF!

KUTLAMALARDA ŞAMPANYAYI PATLATMAK ADET OLMUŞ AMA DİNLENMİŞ BİR ŞİŞE ŞAMPANYAYI NAZİKÇE AÇIP, HAFİF BİR GAZ ÇIKIŞINI VE KADEHLERE BOCA EDİLEN KÖPÜKLERİN İÇİNDEKİ MİLYONLARCA KABARCIĞI SEYRETMEK DE TAM BİR GÖRSEL ŞÖLEN!

YAZI: BURÇE ÜRKMEZGİL

Yıllar önce bir arkadaşımın yeni yıl kutlama yemeğine iyi bir rose şampanya götürmüştüm. Ev sahibini onore etmek ve kutlamaya renk katmaktı amacım. Maalesef şampanya neredeyse yarısına kadar patlayıp fışkırınca, bir noktada acımasız ellerde nasıl sallandığına kafa yormaya başladım; kalbime adeta bir bıçak saplandı! Benzersiz bir eserin yağmalanmasına ya da couture bir elbisenin lime lime edilmesine tanık olur gibiydim... Huzursuz oldum çünkü değerli şeyleri yere dökerek ya da patlatıp insanları sulayarak yapılan geçmişin o oligark esintili döneminde değil, değerli şeylere iyi davranarak ve koruyarak yaşamamız gereken bir dönemdeyiz. Hayatın sunduğu keyifleri sonuna kadar yaşamak varken, neden heba edelim ki…

Doğal köpürenler dünyasında şampanya, Kuzey Doğu Fransa'nın Champagne bölgesine has olması ve birçok kriterle de isim haklarının koruma altında bulunmasından dolayı hâlâ en popüler tür. Aslına bakarsanız, dünya köpüklü üretiminin 12'de birini bile oluşturmuyor*. Pinot Noir ve Pinot Meunier isimli iki siyah üzüm ve Chardonnay isimli beyaz üzümden elde edilen ve "Şampanya Metodu" ile üretilen bir köpüklü şaraptır şampanya... (Diğer ülke ya da bölgelerde bu metoda ek olarak "tank" ya da "transfer" metotları uygulanmakta.) Keşiş Dom Pérignon, bu şeytan işi şarabın içimindeki hafiflikten ve eleganlığından

etkilenerek, durumu fırsata dönüştürüyor diyebiliriz. İşe, şişelerin ağzını mantarla kapatarak başlıyor. Başlıyor ama tarih de patlamalar sonucu gözünü kaybeden kör keşişlerle dolu… Sonra şampanyanın saraya tanıtımında önemli rol oynayan ve kaderin cilvesi sonucu İngiltere'ye sürülen bir Marki, hem İngilizler'e iyi şampanya yapımını gösteriyor hem de daha dayanıklı şişeler üreterek, bu basıncı kontrol altına alıyor.

Versailles Sarayı'nın desteği ve Rus Kraliyet Ailesi'nin satın almasıyla şampanya bir anda asillerin şarabı haline geliyor. Gerçi bugün dünyada en az Fransızlar'ınki kadar iyi İngiliz köpüklüleri de mevcut ama onlara şampanya diyemiyoruz işte... İspanyollar'ın Cava'sı veya İtalyanlar'ın Prosecco'su gibi farklı ve ünlü köpüklüler de var. Ve her türlü köpüklü, tüm gün kutlama ve neşe havasının göstergesi. ABD bu pazarda iyi bir oyuncu... Ve Ruslar'ın her türlü kısıtlamayı hiçe sayarak "şampanya" diye isimlendirdikleri iyi bir köpüklüleri de var.

Ritüellerine baktığımızda ise, şampanya şişesinin ağzını özel bir kılıçla keserek açtığımız ve hikâyesi Napolyon'a kadar uzanan "sabering" ya da "sabrage" da şampanyalar içerisinde önemli bir yere sahip. Hatta özel tasarım "saber" yani kılıçlarla bu gelenek bugün de özel günlerde sürdürülüyor.

Şampanya ile ilgili hikâyelerin en ilginç olanlarından biri de günümüzdeki bilinen üreticilerin birçoğunun kadın olması; hatta dulların dünyası bir bakıma!

Denize bir transatlantik mi indireceksiniz? Evet, gövdesinde bir şişe kırın! Formula 1'i mi kazandınız? Patlatın! Marilyn Monroe iseniz küvete doldurup içinde banyo da yapabilirdiniz hatta. Doğrudur: Şampanya patlatmakla kutlama yapmak arasında yakın bir ilişki var ama 21'inci yüzyılla beraber dünya da değişti, tüketim anlayışları değişti! Artık çok lüks bir şeyi heba etmek, ne havalı ne de "cool". "Cool" olan, iyi bir şampanya ise köpükleri 6 - 8 °C arasında, hatta "cuvee" ise (yani ilk sıkmadan elde edilen en kaliteli türü ise) 10 - 12 °C'de soğutmak. Yaldızlı kâğıdını yavaşça çıkarmak ve mantarı hafifçe gevşetmek… Teli ortaya çıkarmak ve açmak!..

Aralık ayı kutlama ayı dedik… Kutlama denince, bütün bu törenlerin çok eskiden beri var olan ve tarihe mâl olan onur konuğunu anmazsak olmazdı…

***Kaynak: The Oxford Companion to Wine**

KOKTEYLE "İNCELİKLİ" YAKLAŞIMLAR

ELİNİZDE BİR KOKTEYLLE YENİ YILI KARŞILAMAK SİZE ÇOK İLGİ ÇEKİCİ GELMEYEBİLİR. ANCAK SÖZ KONUSU OLAN DIRTY HANDS'İN ÖDÜLLÜ BARMENİ ONUR BALK'IN HAZIRLADIĞI KOKTEYLLER İSE DURUM FARKLI. BALK'TAN YILBAŞINA ÖZEL İKİ FARKLI KOKTEYL SEÇENEĞİ ALDIK VE KONU HAKKINDAKİ TRENDLERİ SORDUK.

YAZI: YAŞAR BURAK MERİÇ

Her Kokteyl

Aynı şeyleri yaparak farklı sonuçlar beklemek doğru değil ama bu, yaptığınız şeyi standartların üzerinde yapmanıza engel değil. Yılbaşını elinizde kokteylle karşılayacaksınız bu işe hakkını veren bir yere gitmek ya da ödüllü bir barmenin tavsiyelerini dinlemek doğru bir seçim olabilir. İşte Dirty Hands'in ödüllü barmeni Onur Balk böyle biri. Turizm Otelcilik mezunu. Hem gastronomi hem de kokteyl üzerine master yapmış bir isim. Daha sonra Shot34 kokteyl laboratuvarı ile çalışmalarını bir üst düzeye taşımış. 16 yaşında bir barın arkasında çalışmaya başladığı günlerden beri kokteyller üzerine kendini geliştirmeye devam ediyor. 2015 yılında "Dirty Talk" isimli içkisiyle Diageo Barmen Club Masters yarışmasında "Yılın En İyi Kokteyli" ödülünü alması da bunun en iyi göstergesi. Kokteyllerde kullandığı malzemeleri kendi hazırlayan Balk, ufak dokunuşların büyük farklar yaratabildiğine inanıyor. Kokteyllerin tamamında taze ve organik meyve ve sebzeleri tercih ediyor. İsterseniz lafı uzatmadan sözü kendisine bırakalım ve onu başarıya taşıyan nedenleri ilk ağızdan dinleyelim:

ALIŞILMIŞIN DIŞINA ÇIKIYORUM

Her şeyi mevsimine göre seçmeye özen gösteriyorum. Alışılmışın dışına çıkıyorum ve bu durum hoşuma gidiyor. Ufak bir dokunuşla çok farklı aromalar elde ediyorum ve her aroma bana yeni şeyler katıyor. Tüm kokteyllerimiz infüzyon işleminden geçiyor. Genelde dışarıda bir kokteyl içtiğinizde kokteylinizin içinde hem aromayı güçlendirmek hem de daha iyi bir tat vermek adına meyveli veya aromatik hazır şuruplar kullanılır. Ben bunun yerine kendi seçtiğim organik, taze sebze ve meyveleri kullanıyorum. Bu meyve sebzeleri alkolde bir süre bekletip tüm lezzetinin içeceğe geçmesini sağlıyorum. Endüstriyel hazır şurup kullanmadan sadece doğal olarak hazırlanan bitters, infüz edilmiş alkoller ve doğal ev yapımı şuruplar kullanıyoruz. Bunların haricinde bazı kokteyllerimi de meşe fıçısında bekletiyorum. Sunumlarımın incelikli olmasına özen gösteriyorum. Burada asıl amacımız kokteyllerde görüntünün yanında eşsiz bir tat da yaratmak.

His Kokteyl

DAMAKTA DENGELİ BİR TAT BIRAKMALI

Diageo BarmenClub Masters yarışmasına Türkiye'den 200'den fazla barmen katıldı. Önünüzde 200'den fazla farklı kokteyl var. Bunların arasında sizden en iyi kokteyli yaratmanızı istiyorlar. Burada geçmişte edindiğim deneyimlerin çok faydası oldu. Bu deneyimlerimi yaptığım okumalarla destekledim. Bu işte tamamen yoğunlaştığım şey damakta bıraktığı tat dengesiydi. Herkes birçok malzemeyi karıştırabilir fakat tattığınızda dengeli bir tat oluşturamaz. Ben bu süreçte isli bir kokteyl yapmaya karar verdim ve sonuç harika oldu. Damakta yoğun, dengeli, yüksek aromalı bir lezzet bıraktı.

İÇKİNİZİ YUDUMLAMAK İÇİN KEYİFLİ BİR YER

Dirty Hands'in sahipleri Hülya Hanım ve Oytun Bey'le bu mekândan daha öncelere dayanan bir tanışıklığımız var. Açılıştan birkaç ay önce projeden haberim oldu. Açıkçası konseptten ve bar üzerine oluşturdukları fikirlerden çok etkilendim. Böylece ben de hazırlıklara etkin olarak katıldım ve Dirty Hands'in bir parçası oldum. Barımızın çalışmak için olduğu kadar, içkinizi yudumlamak için de keyifli bir yer olduğunu düşünüyorum. Dünyanın en popüler sokak lezzetleri iddialı kokteyllerle buluşuyor. Ayrıca hem konsept hem de mekânın özgün tasarımı gerçekten farklı bir atmosfer oluşturuyor.

HER YEMEK İÇİN FARKLI KOKTEYL

Tüm kokteyllerimizin içerikleri yemeklerimiz gibi günlük hazırlanıyor. Her yemek için kokteyl seçimimiz var. Favorim dana yanaklı tako ile Louisiana soslu ve kajun baharatlı Buffalo Mary ikilisi...

YENİ YILDA KOKTEYL TRENDLERİ

2017'de tatlı kokteyller, yahut ekşi tatlar ön plana çıkacak gibi bir öngörüde bulunmak yerine şunu söyleyebilirim: Ben artık insanların yapay tatlardan tamamen uzaklaşıp doğal yollarla, organik bir biçimde oluşturulmuş lezzetlere daha çok yöneleceğini düşünüyorum. Yani kokteyllerin içeriği organik soslar, ev yapımı şuruplar ve mevsimine göre seçilmiş meyvelerle infüz edilmiş alkollerden oluşacak.

YILBAŞINDA DENEYEBİLECEĞİNİZ KOKTEYL MEKÂNLARI

- Colonie
- VUE Lounge & Bar - Hyatt Regency İstanbul Ataköy
- 5 Cocktails & More
- Backyard
- Orient Bar Pera Palace

YILBAŞI İÇİN KOKTEYL TARİFLERİ

HER DRINK
- 4 cl Cin
- 5 cl Pembe greyfurt suyu
- 2 cl Lime suyu
- 1 Tatlı kaşığı bal
- Nane
- Pembe greyfurt dilimi

Hazırlanışı: Malzemeler shaker'da buzla karıştırdıktan sonra bardağa dökülür, nane ve greyfurt dilimleri ile süslenerek servis edilir.

HIS DRINK
- 4 cl Bourbon viski
- 6 cl Pembe greyfurt suyu
- 2 cl Passion fruit püresi
- 1 Tatlı kaşığı portakal reçeli
- Pembe greyfurt dilimleri
- Fesleğen

Hazırlanışı: Malzemeler shaker'da buzla karıştırdıktan sonra bardağa dökülür; fesleğen ve greyfurt dilimleri ile süslenerek servis edilir.

KALABALIK ORTAMLARDA BİR ARADA

ÜNLÜ OTEL VE RESTORANLARIN EĞLENCELİ VE BOL LEZZETLİ YILBAŞI PROGRAMLARINI SİZİN İÇİN DERLEDİK.

YAZI: ZEYNEP MERVE KAYA

10 KARAKÖY

NEDEN GİTMELİ?

10 Karaköy, ON10 Terrace Bar'da 2017'yi nostaljik müzikler eşliğinde karşılıyor. Flapper Swing üstatları Django Reinhardt'ın izinden giden gitar, kontrbas, soprano saksafon ve vokalden müteşekkil gypsy jazz (manouche) topluluğu- sizi 1920-30'ların caz ve swing repertuarı ile 31 Aralık gecesi akustik bir yolculuğa çıkaracak.

BAŞKA NE VAR?

Genç şef İpek Mutlu ve ekibinin hazırladığı otelin parti menüsünde; midye dolma, somon gravlax, hardal soslu roast beef, kadayıfa sarılı balık topları, tavuk ve et satay, porçini risotto ve tatlı olarak da kahveli ekler ile lavantalı panna cotta bulunuyor. **Rezervasyon için 0212 703 3333**

Conrad Istanbul Bosphorus

CONRAD ISTANBUL BOSPHORUS

NEDEN GİTMELİ?

Conrad Istanbul Bosphorus'da, Boğaz'a karşı yılbaşı kutlaması yapmak gibisi yok. Otelin bu yılki sürprizi; 24 Aralık akşamı, Noel dekoru ile süslenmiş Manzara Restaurant'ta Şef Alexis Atlamazoğlu'nun hazırladığı geleneksel Noel menüsü, DJ performansı ve limitsiz yerli içecek paketi.

BAŞKA NE VAR?

Otelin bir diğer manzaralı mekânı Summit Bar&Terrace'da yeni yıl coşkusu ve yılbaşı yemeği, sabahın ilk ışıklarına kadar devam edecek. Bütün bunları DJ performansı eşliğinde yaşayabilir, yemek sonrası düzenlenen partiyle geceyi devam ettirebilirsiniz. **Rezervasyon için 0212 310 2525**

GOLDEN KEY KARTALKAYA

NEDEN GİTMELİ?

Bolu'nun doğusunda, Köroğlu Dağları'nın zirvesinde yer alan Golden Key Kartalkaya, sizi yılbaşı döneminde kayak keyfine davet ediyor. Otelde konakladığınız süre boyunca, Kartalkaya'daki pistlerden ücretsiz yararlanabiliyor; profesyonel eğitmenler eşliğinde kayak, snowboard, snowkite ve snowshoeing yapabiliyor; Givid Snowboard Merkezi eğitmenlerinden board eğitimi ya da otel eğitmenlerinden kayak eğitimi alabiliyorsunuz.

BAŞKA NE VAR?

Otelde ruhunuzu ve bedeninizi arındırabileceğiniz bir de spa merkezi; ana restoran, brasserie ve Wellness Bar olmak üzere üç adet yeme-içme mekânı; ısıtmalı kapalı havuz ile çocuk havuzu ve oyun odası da mevcut. **kartalkaya.com.tr**

The Grand Tarabya

THE GRAND TARABYA

NEDEN GİTMELİ?

Geceyi İstanbul'un simge otellerinden The Grand Tarabya'da geçirmek ve 2017'yi muhteşem bir brunch'la karşılamak için, otelin Boğaz manzaralı restoranı Limani'ye özel bir yılbaşı konaklama paketi bulunuyor.

BAŞKA NE VAR?

Limani'deki yılbaşı programında, yılbaşı menüsüne Gülcan Altan ve orkestrasının canlı performansı eşlik edecek. Diba Bar'daki yılbaşı programında ise yerli ve yabancı parçaları modern, dinamik bir üslupla yeniden yorumlayan caz gurubu Purple Hand Band sahne alacak. **Rezervasyon için 0212 363 3300**

Mövenpick Hotel Istanbul

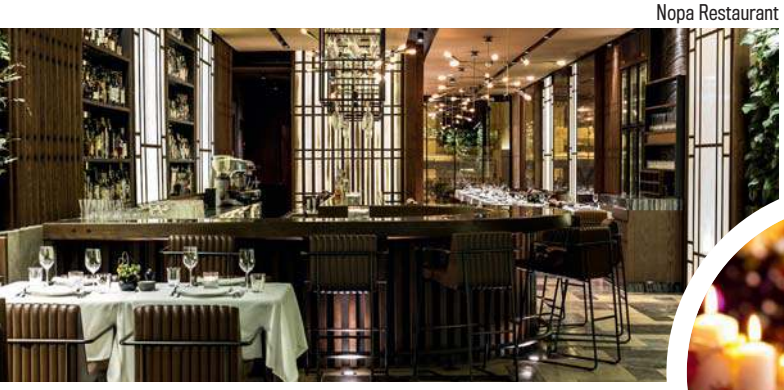
MÖVENPICK HOTEL ISTANBUL

NEDEN GİTMELİ?

Yeni yılı, Mövenpick Hotel Istanbul'un İtalyan Baş aşçısı Giovanni Terracciano tarafından hazırlanan seçkin lezzetler, Hande Ateş ve orkestrasının canlı müzik performansı ve DJ müziği eşliğinde AzzuR Restaurant'ta kutlayabilirsiniz.

BAŞKA NE VAR?

2017'nin ilk gününe eşsiz bir konforla uyanmak isteyenler 31 Aralık'ta superior odada iki kişi konaklama, AzzuR Restaurant'ta yılın ilk kahvaltısı, fitness center, kapalı havuz, sauna, buhar odası ve jakuzinin ücretsiz kullanımını içeren paketi tercih edebilir. **Rezervasyon için 0212 319 2929**



Nopa Restaurant

Renaissance Istanbul Polat Bosphorus Hotel

Cvk Park Bosphorus Hotel

NOPA RESTAURANT

NEDEN GİTMELİ?

Nişantaşı'ndaki Nopa Restaurant'ın yılbaşı menüsünde başlangıç olarak ton balık tartar, ara lezzet olarak elmalı kereviz çorbası ve çubukta tavuk yakitori, ana yemek olarak beluga mercimekli ızgara somon, kuzu incik veya kestaneli risotto, tatlı olarak ise Mont Blanc yer alıyor. Mekân, saat 23.00'ten sonra misafirlerini barında ağırlayacak.

BAŞKA NE VAR?

Şef Deniz Ahmet Köse'nin elinden çıkan Nopa lezzetleriyle hazırlanan özel yılbaşı menüsü ve DJ müziğin yanı sıra mekân, gecenin ilerleyen saatlerinde sürpriz performanslara ev sahipliği yapacak. **Rezervasyon için 0212 327 5868**

CVK PARK BOSPHORUS HOTEL

NEDEN GİTMELİ?

Otel bünyesindeki Izaka Restaurants'da yeni yıla "merhaba" demek istiyorsanız, 31 Aralık gecesi mekânda sahne alacak olan Pınar Hatipoğlu & Orkestrası'nın Türkçe ve yabancı repertuarıyla müziğe doyabilirsiniz.

BAŞKA NE VAR?

Executive Chef Eyüp Çevik tarafından hazırlanan yılbaşı menüsünde çikolata çayı ile tatlandırılmış kestane çorbası; kavrulmuş renkli biberli somon pastası, somon lakerda, kajun fıstıklı avakado salsa, somon havyar ve Trabzon hurması sostan oluşan deniz mahsulleri tabağı; patates mantosu ile kapatılmış keçi peynirli, kuru domatesli enginar dolması ve taze baharatlı hindi sarma veya fırında dana bonfile olarak iki alternatifli ana yemek yer alıyor. **Rezervasyon için 0212 377 8888**

RENAISSANCE ISTANBUL POLAT BOSPHORUS HOTEL

NEDEN GİTMELİ?

Renaissance Istanbul Polat Bosphorus Hotel, Yeni Zelanda yerlileri olarak bilinen Maori kabilesinin sembolü olan ve büyümeyi, harmoniyi, yeni başlangıçları temsil eden "Koru" temalı yılbaşı programları ile farklı bir deneyim sunacak. Bu kültürü temsilen hazırlanan dekorasyon öğeleri, kum ve taşlardan oluşturulan yeni yıl dilek havuzu ve 212 Restaurant'ın ödüllü şefi Arif Madakbaş'ın Maori mitolojisine uygun olarak hazırladığı yeni yıl menüsü mutlaka ilginizi çekecektir.

BAŞKA NE VAR?

Bar 212'de ise 2017'ye girerken gerçekleştirilecek havai fişek ve ışık gösterilerini izlemek ve yeni yılı dans ederek kutlamak mümkün. **Rezervasyon için 0212 340 7039**

kapak konusu

RENAISSANCE POLAT ISTANBUL HOTEL

NEDEN GİTMELİ?

Renaissance Polat Istanbul Hotel içindeki Daphne Restaurant & Grill, Marmara Balık Lokantası ve Bar Noblesse'de canlı performanslar eşliğinde yılbaşı programları, zengin yeni yıl büfeleri ve 2017 sürprizleri sizi bekliyor.

BAŞKA NE VAR?

Dilerseniz, "Özel Yılbaşı Konaklama Paketi"nden yararlanarak, 2017'nin ilk sabahına Yeni Yıl Brunch'ı ile "merhaba" diyebilirsiniz. Eğer hâlâ yılbaşı alışverişinizi yapmadıysanız, Renaissance Polat Istanbul Hotel'in sunduğu hediyelik yılbaşı sepetlerine de bir göz atın deriz! **Rezervasyon için 0212 414 1800**

Avantgarde Catering

AVANTGARDE CATERING

Taksim ve Levent'teki otelleriyle tanıdığımız Avantgarde Collection, catering servisi ile özel anlarınızı sevgi dolu paylaşımlara dönüştürüyor. Avantgarde Catering'in şefleri tarafından hazırlanan lezzetler, Türk mutfağını modern bir perspektifte yorumlamayı başarıyor. Yılbaşını evde kutlamak isteyenlerin yemek derdine bir alternatif olarak öne çıkan Avantgarde Catering'in lezzetli menüleri, partinizin veya davetinizin temasına uygun olarak şekillenebiliyor. Elmaya sarılı hardallı roasted beef ruloları, karidesli ve sebzeli lumpia samosa ve balkabaklı krem brulee gibi gurme tatlar ile 2017'ye girerken misafirlerinizin kalbini fethetmeniz mümkün. Ayrıca "Kendi menünü kendin yarat" konsepti ile özel yemek siparişleri de verebiliyorsunuz. **Ayrıntılı bilgi için 0212 337 0444**

BİR GECEYİ TASARLAMAK

Aytül Ayke Fıratoğlu & Yonca Bagana'nın Ece X Mavi için hazırladığı davetten.

KİMİ ZAMAN BUZLARLA KAPLI BEYAZ BİR DÜNYA TASARLIYORLAR, KİMİ ZAMAN DA TROPİK BİR ORMANA DOĞRU SEYAHAT HALİNDELER. ŞAŞIRTMAYI VE SÜRPRİZ ETKİSİ YARATMAYI ÇOK SEVİYORLAR. AYTÜL AYKE FIRATOĞLU & YONCA BAGANA SON GÜNLERDE İSTANBUL'DA HAZIRLADIKLARI DAVETLERLE ÇOK KONUŞULUYOR. BÜYÜK GÜN ÖNCESİ KENDİLERİNDEN BİRKAÇ İPUCU ALDIK.

RÖPORTAJ: AYKUN TAŞDÖNER

Konu davet olunca benim aklıma ilk olarak Luca Guadagnino filmi "I am Love" geliyor. Bir davete hazırlanmadan önce size ilham veren filmler, kitaplar, tablolar var mı?
Bize danışanlara, yardım isteyenlere öncelikle şunu söylüyoruz: "Farklı bir konsept yaratmak için kendinizi zorlamayın. Bir resmi, fotoğraf karesini ya da çiçeği çıkış noktası olarak alabilirsiniz." Minik detaylarla sıcak atmosferler yaratılabilir.

Yılbaşı davetinin olmazsa olmazları nelerdir? Masada neler olmalı? Ortamı zenginleştiren müzik seçiminde nelere dikkat etmeli?
Geleneksel yılbaşı ağaçları kesinlikle bu davetlerin olmazsa olmazı. Kırmızı-yeşil ve altın renk üçlemesinden uzak durmaya çalışıyoruz. Bambaşka renkleri ve daha önce kullanılmamış sıra dışı süsleri tercih ederek, çok özel atmosferler yaratıyoruz. Şampanya her zaman yılbaşı davetlerinin olmazsa olmazı. Menüde çok abartıya kaçmadan az ama öz seçenekler sunmak, hem misafirleriniz hem de sizin için doğru bir karar olur. Kestane çorbası, erikli hindi, konyaklı zencefilli trifle gibi seçenekler, modern dünyanın koşturması

Bir davette ilk önce ev sahibinin enerjisi çok yüksek olmalı! Ev sahibi eğlenecek ki konuklar havaya girebilsin. Doğru ışık, iyi müzik ve bol içki, asla vazgeçilmemesi gereken unsurlar.

Yonca Bagana & Aytül Ayke Fıratoğlu

içinden sizi alıp bambaşka bir boyuta sürükleyebilir. Ve tabii ki müzik listesini mutlaka günler öncesinden hazırlayın. Müzik seçimlerinizde kendi zevkiniz kadar, konukların beğenilerini de göz önünde tutmalısınız. Davetinize katılan herkesin eğlenceli bir parti anısına sahip olmasını sağlamalısınız.

Bugüne kadar katıldığınız en iyi davet hangisiydi?

Geçtiğimiz yılbaşı bir müşterimiz için boş bir mekânı, tüm detaylarıyla 80'li yıllardaki bir gazinoya çevirdik. Konuklarımız gece boyunca bambaşka detayları keşfederek adeta o yıllara ışınlanmış gibi hissettiler. Gecenin atmosferinde günümüze ait hiçbir obje yoktu. Sabunlardan, sigaracı kızların sunduğu sigaralara kadar tüm detaylar, hatta mekânın kokusu bile o döneme aitti. 80'lerde assolistlerin vazgeçilmezi Opium, hepimizi o döneme geri götürdü.

Peki, sizce gerçekleştirdiğiniz en sıra dışı davet hangisiydi? Neler yaptınız?

Bir evlilik teklifi için sürpriz bir mekânı binlerce Vanda orkidesiyle donattık ve bu etkiyi yaşamadan anlatabilmek maalesef çok olası değil.

Bir davette insanları eğlendirmenin ve memnun etmenin yolu nelerden geçiyor?

Hem davet sahiplerini hem de katılacak konukların profillerini, beğenilerini çok iyi bilmek gerekiyor. Davetin ambiyansı yaratılırken A'dan Z'ye tüm detaylar bir arada düşünülmeli. Bir bütünlük yaratmak gerekiyor. Bir davette ilk önce ev sahibinin enerjisi çok yüksek olmalı; ev sahibi eğlenecek ki konuklar havaya girebilsin. Doğru ışık, iyi müzik ve bol içki asla vazgeçilmemesi gereken unsurlar.

Davet verirken aklınıza gelen ilk mekân neresi?

Biz davetlerimizde genellikle daha önce hiç kullanılmamış mekânları kullanmaya, davetlilerde sürpriz etkisi yaratmaya özen gösteriyoruz. Bu nedenle bir kez kullandığımız mekânı, genellikle daha sonraki davetlerimiz için tercih etmiyoruz.

Açık büfe veya kokteyl mi? Masa etrafında toplanan dostlar mı?

Davetin içeriğine göre değişir. Ancak biz en çok upuzun sofralarda, kalabalık dostların olduğu atmosferleri seviyoruz. Masada gece boyunca konuklar yer değiştirdiğinde oldukça hareketli ve neşeli ortamlar yaratılabiliyor.

Siz de kişiye özel davetleriniz için Aytül Ayke Fıratoğlu & Yonca Bagana'dan yardım alabilirsiniz. Size ilham vermesi açısından Instagram'dan ikiliyi **@aytulandyonca** hesabından takip edebilirsiniz.

2017'YE BİR İYİLİK YAPARAK GİRİN

BİRKAÇ AY SONRA KİMDEN GELDİĞİNİ BİLE HATIRLAMAYACAĞINIZ ONLARCA "GELENEKSEL" YENİ YIL HEDİYESİNDEN KİM BİLİR KAÇ TANESİ BU YILBAŞINDA SİZE GELECEK VE SİZ DE KİM BİLİR KAÇ TANE BENZER "ŞEYİ" HEDİYE EDECEKSİNİZ. OYSA BİR GÜN, BİR GECE, BİR HAFTA BİLE OLSA YÜREKLERE DOKUNMAK ÖYLE KOLAY Kİ...

YAZI: BURÇE ÜRKMEZGİL

Şehirde yaşamak şüphesiz yalnızlık duygusunu da solumak anlamına geliyor. Hayat, bugünlerde "Küçük Kibritçi Kız" hikâyesinde olduğundan çok daha karmaşık belki ama hikâyenin temeli hep aynı. Yine de şanslıyız ki şehirde hatta ülkemizde birçok insan, toplumdan aldığını topluma vermeye, hatta kendi alamadığını başkaları alsın diye ya da hayata daha iyi, daha şanslı bir başlangıç yapsın diye uğraşıyor. İster bireysel olarak, ister sivil toplum örgütleri, dernekler ya da vakıflar üzerinden insanlara yardım etmek güzel bir duygu. Ne mi yapabilirsiniz? Meselâ havalar soğuyor… Zaten bir atkısı olan arkadaşınıza bir atkı da siz alacağınıza, atkıyı onun adına sokaktaki bir çocuğun boynuna dolayıverin. Sonra da o çocukla kameraya poz verin ve arkadaşınıza gönderin, olmaz mı?
Eğer hediyelerinizi iyiliğe çevirmeye karar verdiyseniz, hem işinizi kolaylaştırmak hem de size bir başlangıç yaptırmak için, bu ay size (pek çok benzerleri arasından seçtiğimiz) İhtiyaç Haritası (www.ihtiyacharitası.org) ve Small Projects İstanbul'dan (smallprojectsistanbul.org) bahsetmek istiyoruz. Sevilen aktör ve toplum gönüllüsü Mert Fırat'ın kurucuları arasında bulunduğu ve medyadaki yüzü olduğu İhtiyaç Haritası projesini kendisinden dinledik ve yeni yıl dileklerini aldık.

KOLEKTİF BİR AKSİYON OLUŞTURMAYA ÇALIŞIYORUZ

Yapacak o kadar çok şey var ki aslında... İhtiyaç Haritası'nda birçok ihtiyaç sahibi var. Geçen yılki doğum günü hediyem olarak Fan Kulüp'teki arkadaşlarım, aralarında para toplayarak, Mardin'deki bir okulun bütün ihtiyaçlarını karşılamışlardı. Oradan gelen fotoları da benim için hediye haline getirmişlerdi. Bu, bir insana verilebilecek en güzel hediyelerden biri. İhtiyacharitasi.org'da insanlar kendi aralarında birbirlerine ve okullara küçük desteklerde bulunabiliyor. Her yıl benim adıma yapılacağını bilmek de şahane bir şey.

İHTİYACI BELİRLEYİN

Ziyaretçi, önce kendi mahallesi ve şehrindeki ihtiyaca bakabilir ya da buraya nereden göç ettiyse oradaki ihtiyaca... Sitede harita üstünde nokta nokta ayrılıyor tüm lokasyonlar. Oradan ihtiyaç detayını okuyor, içinde nasıl yer alabileceğinizi keşfediyorsunuz. Artık ihtiyaç neyse; bir ayakkabı mı, teleskop mu, defter mi... Sonra o ihtiyacı karşılamak için onay veriyorsunuz. Sitedeki arkadaşlar da sizinle iletişime geçiyor ve o ihtiyaç karşılanıyor.

YEREL SORUNLARA YOĞUNLAŞIN

2017 yılında herkesin huzur içinde yaşadığı, umudun yeniden yeşerdiği, barış içinde bir İstanbul dilerdim. Ki insanlar kafalarını yerden kaldırıp, gökyüzüne baksın; yeniden hayal kurmaya, yeniden mutlu olmaya başlasın. Çünkü hepimizin başı yerde olunca ertesi günü, önümüzdeki yılı, bütün bu süreci düşünmek çok yorucu oluyor… Özellikle kent insanı bu kadar trafiğe, karbon gazına maruz kalırken, bir yandan da mutsuz olduğu için iyice umutsuzluğa sürükleniyor. Bir şeyi daha çok isterdim: İnsanların yurt dışına gidip başka hayatlar, başka varoluşlar aramaları yerine İstanbul'da kalıp buranın sorunlarına yoğunlaşmalarını; kültürün yozlaşmasına karşı direnmelerini; mahalle mahalle, sokak sokak eski değerlere sahip çıkmalarını...

SMALL PROJECTS İSTANBUL

Hediye olarak sunulabilecek bir diğer iyilik eylemi ise Small Projects İstanbul… Onun arkasında ise kendi ufak tefek ama yüreği dev bir kadın Karyn Thomas ile ekibi var. Small Projects İstanbul'un gelişimi şöyle: Suriye'de 2011 yılında başladıkları insani yardım çalışmalarında savaş nedeniyle yeni nesillerin okullarını bitiremedikleri, bu yüzden meslek sahibi olamadıkları görülüyor. Böylece yeni nesillerin geleceği elinden alınmış oluyor. Savaş şartları sebebiyle Türkiye, İstanbul'a gelen ekip, Small Projects'i kurarak, şehirdeki mülteci çocuklar, gençler ve ailelerine eğitim vermeye başlıyor. Gençlerin okullarını, eğitimlerini tamamlaması; Türkçe ve İngilizce öğrenmeleri için çaba harcıyorlar. Bu anlamda her türlü desteği almak ve gönüllü çalışmayla mültecilere yardım etmenin mümkün olduğunu görüyorlar.
Yılbaşı, bayram gibi zamanlarda şehri saran kutlama ruhunun, evinden uzak olanların kalbini kıran bir yanı olduğu şüphesiz… Unutmayın ki onlar da bir zamanlar evlerinde yeni yıla girerken, tıpkı bizim gibi 10'dan geriye doğru sayıyorlardı… Okul onlara da sadece bir gün tatildi. Hediye bütçenizi yönlendirmek için asil bir yol, ne dersiniz? Suriyeli öğrencilerin ve ailelerinin başarılı olabilmeleri ve gelecekte daha iyi fırsatlar yakalayabilmeleri için onların eğitim imkânlarına erişmelerini sağlayan Karyn Thomas, "İnsanoğlu olarak nerede bulunursak bulunalım, aidiyet duygusuna ihtiyacımız var" diyor!

"GERİ VER!"

Kasım ayında İstanbul'da düzenlenen yemek konferansı Yedi'de, hem gastronomi hem sivil toplum hem de basın alanının önde gelen isimleri bir araya geldi. Türkiye'nin öncü şef ve işletmecisi Mehmet Gürs, yemek yazarı ve editörü Cemre Narin, Mutfak Sanatları Akademisi'nin direktörü Sitare Baras'ın düzenlediği konferansa birçok gönüllü de destek verdi. Ana teması "Give Back! / Geri Ver!" olan konferansta konuşmacılar; topluma, gelecek nesillere ve doğaya "geri verme" konusunda neler yapılması gerektiği ile ilgili girişimlerini paylaştı. Konferansın konuşmacılarından biri de Fransa'da gıda israfına karşı getirilen çözümleri siyasi arenaya taşıyarak Avrupa çapında farkındalık yaratan Paris Şehir Meclisi üyesi Arash Derambarsh idi… Derambarsh, "Aç olduğunuzu söylemek zor. Bizim bu tabuyu yıkarak sistemi değiştirmemiz gerekiyor" sözleriyle akıllarda bambaşka bir soru işareti bıraktı: Bizim bildiğimizden çok daha fazla evde, orta sınıfta, öğrenci evlerinde bile aslında yetersiz beslenme var, açlık var! Fransa'da süper marketlerin son kullanma tarihi gelmiş ürünleri çöpe atmasını engelleyen bir yasaya Arash Derambarsh öncü oldu. Hazır yılbaşı da gelmişken, siz de Türkiye'de de bu ve benzeri düzenlemelere destek verebilir, çok daha fazla insanın tok uyumasını sağlayabilirsiniz. Ayrıca hediye bütçenizle hazırlayabileceğiniz yiyecek paketleri ile birçok evde de 31 Aralık akşamının mutlu ve tok çocuklarla, coşku içinde geçmesine yardımcı olabilirsiniz.
O zaman diyoruz ki, bu yeni yılda kendinize ve dostlarınıza "bir iyilik" yapın: "Onlara hediye almayın!" Cömertliğinizi ve kutlama ruhunuzu ihtiyacı olanlarla paylaşın!

BİR ÇİFT MUTLULUK

Yeni yılda farklı bir hediyeyle hiç tanımadığınız insanları mutlu edebilirsiniz. İnsan İletişim Derneği'nin 2015 yılından bu yana devam ettirdiği "Bir Çift Mutluluk" projesi bugüne kadar 3750 çocuğa ulaşmış. Çocukların Anadolu'nun pek çok köyünde soğuk havalarda, kış aylarında okula ne kadar da zor ulaştığını tahmin edebilirsiniz. Ancak bunu değiştirmek sizin elinizde; insaninternational.org/birciftmutluluk/ adresinden bağışta bulunabilirsiniz.

"BAMBAŞKA OLDUĞUMUZU DÜŞÜNDÜĞÜMÜZ BİRÇOK İNSANLA BİRİZ ASLINDA"

"TEREDDÜT" FİLMİNİN BAŞARILI OYUNCULARI FUNDA ERYİĞİT VE ECEM UZUN'LA, FİLMİN YÖNETMENİ YEŞİM USTAOĞLU VE KADIN OLMAK ÜZERİNE KONUŞTUK.

RÖPORTAJ: ZEYNEP NAZ İNANSAL - PORTRE FOTOĞRAFI: GÖKHAN ÇIRAK

Yeşim Ustaoğlu'nun yazıp yönettiği "Tereddüt", Toronto Film Festivali'nde yaptığı dünya galasının ardından Busan, Varşova ve Antalya'daki festivalleri dolaştı ve ödüllerle döndü. Film, farklı sosyal ve kültürel geçmişlere sahip iki genç kadının birbirlerine destek oldukları özgürleşme yolculuklarını anlatıyor.

FUNDA ERYİĞİT

Şehnaz özgür görünse de aslen hapsolmuş bir karakter. Şehnaz'dan ve role hazırlanma sürecinizden bahsedebilir misiniz?

Yaşamında her şey yolunda, sorunsuz görünürken arka tarafta kendisinin de yüzleşmekte zorlandığı, hapsolduğu bir taraf var. Aslında birçoğumuz gibi… Sosyal yaşamda başkalarına karşı müthiş özgür düşünen kimlikler olabiliyoruz. Fakat ne kadar düşündüğümüz gibi yaşayabiliyoruz gerçekten? Şehnaz'ı çalışmaya bu söylediklerimle başlamadım. Bunlar sonuç oldu daha çok. Şehnaz için beni en çok doktorluk tarafı zorladı, doktorluk dilini oluşturmak. Dr. Arşaluys Kayır'dan çok yardım aldım. Kendisi çok iyi bir psikoterapist. Çapa Tıp Fakültesi'nde dolandım biraz, Arşa'nın grup terapilerine girdim. Öbür taraftan Cem'le olan ilişkisi Şehnaz'ın çok başka bir tarafıydı. İçine dönüklüğü üzerine kafa yordum.

Şehnaz, Elmas'ı dinleyip daha yakından tanıdıkça, sandığından çok daha fazla ortak

noktaları olduğunu fark ediyor. Bu iki farklı kadının ilişkisi size nasıl hissettirdi? Neleri sorgulamanıza sebep oldu?
Bu farklı kadınların ortaklığı hepimizle ilgili çok evrensel bir noktaya işaret ediyor. Bambaşka olduğumuzu düşündüğümüz birçok insanla biriz aslında. Kadın olmanın ve insan olmanın o kadar ortak noktası var ki... Diğer taraftan Şehnaz ve Elmas'ı birbirinden farklı yapan şey de önemli. Elmas her ne kadar terapi görmek durumunda olan bir kadın olsa da, kendisiyle yüzleşmeye daha açık bir karakter gibi geliyor bana, belki de yaşı sebebiyle... Şehnaz daha ketum bu anlamda... Büyüdükçe kendimizi, kendimize karşı daha çok saklıyoruz sanki.

"Tereddüt", farklı kültürlerden ve sosyal sınıflardan iki kadının kendi değerlerini fark etme ve özgürleşme çabasını anlatıyor. Sizin bu konulardaki kişisel yolculuğunuz nasıldı?
Burada yaşayan hemen hemen her kadın gibi zordu. Kadın olma basamaklarını özgürce çıkamıyorsunuz zaten; kadın olarak çevreye karşı olan sorumluluklarımız, kendimize olanlardan her zaman daha baskın. Genel olarak da yapabildiklerimizi değerli kılarak değil, yapamadıklarımız üzerinden yediğimiz azarlarla geçiyor öğrencilik yıllarımız. Hatta koca koca insanlar olduğumuz üniversitede bile. Dolayısıyla kendine inanma, kendi değerini fark etme gibi süreçler olması gereken zamanlarda olmuyor.

"Tereddüt", ulusal ve uluslararası birçok festivalde gösterildi. Filmin Türkiye ve yurt dışında aldığı tepkiler nasıldı? Siz bu festival sürecini nasıl yaşadınız?
Şimdiye kadar sert bir etkisi oldu seyircide. Yurt dışında da, Türkiye'de de. Toronto ve Varşova'da bazı seyircilerin filmde yaşananları "Türkiye'de böyle kötü şeyler mi oluyor?" üzerinden değerlendiği de oldu. Türkiye'deki reaksiyonları merak ettiler. Antalya seyircisi çok heyecanlıydı ya da ben çok heyecanlıydım, o yüzden bana öyle geldi.

ECEM UZUN

Tiyatro eğitiminize yoğunlaşmak için ekranlara bir süre ara verdiniz. Ekranlardan uzak olmak ve eğitiminize konsantre olmak yaratıcı sürecinizi nasıl etkiledi? Geldiğiniz noktada eğitiminizin ne gibi faydalarını görüyorsunuz?

> **"Sinemadaki ilk tecrübemin Yeşim Ustaoğlu ile olması benim için büyük bir şans ve güzellikti."**

Tiyatro yapmak benim özgürleştiğim alan. Dilediğim rolü, istediğim gibi oynamak, birilerine beğendirmek ya da satmak zorunda hissetmeden bunu yapmak benim için önemli. Ekranda iş yapmayı da seviyorum ama tiyatro her zaman önceliğim. Zaten hem "Tereddüt" hem de "Koca Dünya"da yer almamı sağlayan şey tiyatro oldu. Yeşim de Reha da beni "Savaş" oyununda izlemiş ve ondan sonra çalışmak istemişler. Kadir Has'taki eğitimim konusunda ise kendimi çok şanslı hissediyorum. Hocalarım sorularıma hep açıktı ve yardımcı oldu. Bu benim için büyük bir özgürlük. "Tereddüt"ün çekim sürecinde derslere devam edemedim ama yaptığım işe inandıkları için bu konuda da bana destek oldular. Sıkıştığım her yerde, her saat yanımdaydılar. Bunu bilmek çok kıymetliydi.

Yeşim Ustaoğlu, sizin sınırları zorlayacak bir oyuncu olduğunuzu söylüyor. Ustaoğlu'yla çalışmaktan ve Elmas karakterini yaratma sürecinizden bahsedebilir misiniz?
Sinemadaki ilk tecrübemin Yeşim Ustaoğlu ile olması benim için büyük bir şans ve güzellikti. Türkiye sinemasında oyuncu yönetimindeki başarısı tartışılmaz. Bunu birebir deneyimlemek ise oyunculuğa bakışımı çok etkiledi. Yeşim, karakterlerini o kadar iyi biliyor ve tanıyordu ki Elmas'a hazırlanma sürecimi de çok kolaylaştırdı. Bize nasıl oynamamız gerektiğini söylemedi, nasıl o kişi olmamız gerektiğini anlattı. Uzun bir çalışma süreci oldu hepimiz için. Okumalardan önce Elmas'ı konuştuk uzun uzun. Nereden gelmişti, neler yaşamıştı, neler hissediyordu. Birebir Funda'yla çalıştık, bazen de üçlü… Her iki karakter de bizden bir şeyler taşıdığı için onları tanımak ve taşımak da kolaylaşıyordu ama ikisi de zor roldü. Evet, bir oyuncunun rüyası olacak rollerdi ama bizden çok şey bekliyordu; özellikle bu kadar katmanlı olması, hem fiziksel hem de psikolojik olarak çok yorucuydu.

Elmas karakterini tanımlamak için "kerpeten" kelimesini kullanıyorsunuz. Elmas'ın kendi değerini hatırlama yolculuğu hakkında ne düşünüyorsunuz?
Elmas, daha bir çocuk. Çok küçük yaşta ailesinin zoruyla kendinden yaşça çok büyük bir adamla evlendiriliyor. Okuldan alınıyor, başka bir şehre taşınıyor. Tek başına kalıyor, kocasının yatalak annesine bakmak, evi çekip çeviren bir kadına dönüşmek, başkalarının istediklerini yapmak, geceleri de istemediği, sevmediği bir adamın yatağına girmek zorunda. Onun zorba cinselliğine maruz bırakılmış genç bir kadın. Bu ülkede pek çok genç kadının yaşadığı bir kâbusun içinden geçiyor. Bu küçücük yaşında içinde kocaman hayatlar geçiyor. O yüzden de çok güçlü ve izin verilse hayatı elinde tutmayı başaracak bir kadın. Kerpeten kelimesi Yeşimle birlikte çalışırken ortaya çıktı ve Elmas'a ulaşmamda anahtar kelimeydi.

"Tereddüt" ulusal ve uluslararası birçok festivalde gösterildi. Filmin Türkiye ve yurt dışında aldığı tepkiler nasıldı? Siz bu festival sürecini nasıl yaşadınız?
"Tereddüt"ün Toronto, Varşova gibi ilk uluslararası süreçlerine birebir tanık olamasam da Yeşim'den duyduklarım yeterliydi. Film seyircide duygusal olarak ciddi etkiler yaratırken; Türkiye'de nasıl karşılanacağı, seyirciyle buluşacağı da bir soru olarak çıkmış karşısına. Özellikle sinemada sansür ve kadına bakışa dair Türkiye'nin Avrupa'da çok da başarılı bir karnesi olmadığını biliyoruz. O yüzden Türkiye'de ilk kez seyirci önünde çıktığı Antalya'da aldığı olumlu tepkiler ve beğeni bizim için çok önemliydi. Ben de ilk kez orada izledim ve sarsıldım. Senaryo, çalışma süreci… Hepsi gözümün önünden geçti ama yine de hiçbiri perdede gördüğüm şey değildi. Yeşim yine bambaşka bir şey yaratmış, kompozisyon başka bir şeye gitmiş orada ve çok güzel yapmış bunu.

"Tereddüt", 16 Aralık'ta vizyonda.

SANATIN OYUN BAHÇESİ:

T.O.Y. İSTANBUL

T.O.Y. İSTANBUL'UN KURUCU ORTAĞI CENGİZ TEMEL, TİYATROLARIN YENİ SAHNESİ OLMAK AMACIYLA YOLA ÇIKTIKLARINI, OYUNCULUK VE YAZARLIK ATÖLYELERİYLE DE YETENEKLİ İSİMLERİ SEKTÖRLE BULUŞTURMAYI AMAÇLADIKLARINI SÖYLÜYOR.

RÖPORTAJ: İLKNUR EŞSİZ - FOTOĞRAFLAR: T.O.Y. İSTANBUL ARŞİVİ

tiyatro

T.O.Y. İstanbul'un doğuş hikâyesini sizden dinleyebilir miyiz?
Bağımsız tiyatroların teker teker kapanması, sahnesi olmayan mekânların yer bulmakta çektikleri güçlükler, hem oyun çıkartıp hem de tiyatro işletmenin ekonomik olarak güçlükleri… Çoğu bağımsız sahnenin ekonomik nedenlerden dolayı teknik alt ve üst yapılarının yetersizliği, bizi bu dönemde "Biz ne yapabiliriz?" diye düşünmeye yöneltmişti zaten. Dolayısıyla fikir buradan çıktı diyebiliriz. Bunu geliştirip mekânı iyi bir alt ve üst yapı (elektrik, ışık, ses, konfor) ile buluşturup yönetelim, sanatçılar da kendi en iyi yaptıkları işe konsantre olsunlar, diğer konularla uğraşmasınlar istedik. Ayrıca yeni yetenekleri sektöre kazandırmak ve onlara da imkân yaratmak için T.O.Y. atölyelerini oluşturduk. Dolayısıyla sonunda ortaya entegre bir oluşum çıktı. T.O.Y., tiyatro, oyunculuk ve yazarlığın kısaltmalarından oluşuyor. Aynı zamanda eski Türkçede "bir araya gelme, düğün dernek" gibi anlamlara geliyor. Günümüz Türkçesi'nde ise naiflik ve saflık da demek. Biz bu naifliğimizi de hep korumak istiyoruz. Ayrıca İngilizce'de de oyuncak anlamına geliyor ki, sahne de oyuncunun en büyük oyuncağı.

Mekânsız sahnelerin mekânı da diyebilir miyiz size?
Kesinlikle doğru bir tespit, imkânsızlıklardan dolayı mekânı kapanmış ya da hiç mekânı olmamış ekipleri, burada öncelikli olarak ağırlamak ve seyirciyle buluşturmak istiyoruz.

"İLHAMI BERABER ARAYACAĞIZ"

T.O.Y. İstanbul'un atölyelerinde neler yapıyorsunuz?
Atölyelerde beş eğitmenimiz mevcut. Oyunculuk Atölyesi'nde dersleri Bahar Kerimoğlu ve Gizem Erdem veriyor. Yazarlık Atölyesi'nde ise Kerem Deren, Pınar Bulut ve Yiğit Bengi var. Planlama, koordinasyon, pazarlama ve operasyonda ise beş kişiyiz. Toplamda 10 kişilik bir kadroyuz.

Atölyelere katılan öğrencilerle eğitimlerin bitiminde bir oyun sahneleme planınız var mı?
Azimlisiniz, yeteneklisiniz, işi artık bir adım ileri götüreceksiniz ama nereden başlayacağınızı bilmiyorsunuz. Yöntem arayışı sizi önce teori kitaplarına sonra da bir kursa götürüyor. Hoca saygın; piyasada işleri de var. Bir buçuk ayda işin A'sını, B'sini anlatıyor. Peki sonra? Nerede bu yapımcılar, kanallar, menajerler? Oysa hayaller gerçekleştirilmek için var. Biz bu amaçla, tiyatroyu, oyunculuğu ve yazarlığı T.O.Y. İstanbul'da tek bir mutfakta topluyoruz. Burada oyuncu adayları senaryo, yazar adayları da oyunculuk dersleri alabiliyor. Çünkü disiplinler arası bir anlayışla, uygulamalı, geçişken ve gerçekçi bir deneyim sunmak istiyoruz. Kurs bitiminde yazar adaylarının yazdığı sahneleri, oyunculuk adayları kendi sahnemizde oynayacak. Ve bu geceyi yapımcılar, yöneticiler ve menajerler izleyecek. Çünkü biz sektöre insan yetiştirmek istiyoruz. Senaryo yazarlığı kursunda uluslararası senaryoculuğun standart ve kurallarını öğreneceğiz; hem sinema, hem dizi yazarlığına yönelik teorileri kavrayacağız, bol bol yazacağız. Kurs bitiminde yazdığımız bir hikâyemiz olacak. Ancak en önemlisi ilhamı beraber arayacağız. Bunun için her yere bakacağız: Popüler dizilerden bilimkurgu klasiklerine, Yunan tragedyalarından Iron Maiden şarkılarına… Oyunculuğa yaklaşımımız da benzer doğrultuda. Uluslararası standartlarda teorileri öğrenmenin yanında bol bol oynayacağız, bol bol sahneye çıkacağız.

Bahar Kerimoğlu, Pınar Bulut, Kerem Deren, Gizem Erden, Yiğit Bengi

Cengiz Temel

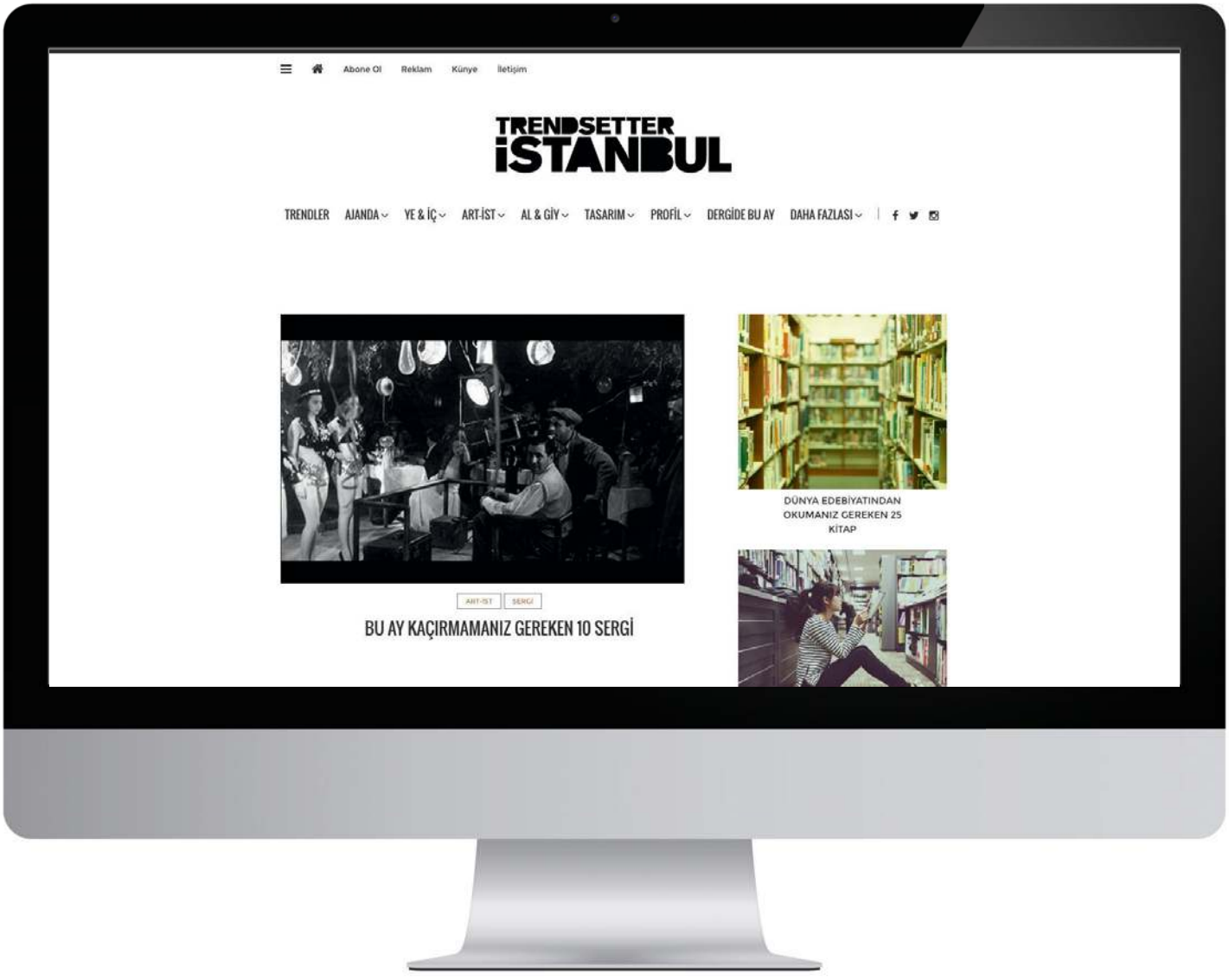
Sizde sahnelenen oyunları kabul için herhangi bir kriteriniz var mı?
Burada çok net bir kısıtlamamız yok ancak sahnesi olmayan ya da kapanmış genç ekipleri burada ağırlamak istiyoruz. Ama tabii ki oyunların bir derdi olması ve gündemimizdeki konu ve olaylara dokunması da tercih sebebimiz.

Perdesiz sahneler, mekânsız tiyatrolar, yeni yazım teknikleri, denemeleri... Tiyatronun birkaç yıl içinde yaşadığı değişimle ilgili ne düşünüyorsunuz?
Tiyatro çok büyük bir özveri ve gönül işidir ve gerçek oyunculukların yeridir. Tiyatro mekânlarının yavaş yavaş kapanması üzücü bir durum ancak diğer taraftan bayrağı devralan birçok irili ufaklı oluşum da mevcut. Ayrıca tiyatro "özgürlük" demek, zira tiyatroyu kısıtlamanız mümkün değil. Salonun kapansa sokakta, parkta, tren garında ya da bir sanat galerisinde de performansını sergileyebilirsin. Günümüz tiyatrosuna da bu özgürlük çok hâkim. Her türlü donanıma sahip salonlar olduğu gibi çok kısıtlı imkânlarla olağanüstü oyunlar çıkaran ekipler mevcut. Ki bence bu tiyatronun ne kadar güçlü bir sanat olduğunun göstergesi… Yeni yazım tekniklerine gelince, gündemimiz o kadar yoğun ve gün içinde o kadar çok olaya maruz kalıyoruz ki, yeni oyunların dili de çok daha cesur, çok daha sert ve çok daha hayatın içinden...

T.O.Y. İstanbul'un Aralık ayında ağırlayacağı oyunlar arasında "Tesir", "Kadınlar, Aşklar, Şarkılar", "Soğuyunca Acımaya Başlar", "Medet", "Kabileler", "Parçacıklar", "3 Mevsim", "Yuva" ve "Kenardakiler" yer alıyor.

TRENDSETTER İSTANBUL

WWW.TRENDSETTERİSTANBUL.COM



FACEBOOK.COM/TRENDSETTERISTANBUL TWITTER.COM/TRENDSETTERIST INSTAGRAM.COM/TRENDSETTERISTANBUL

Arda Yalkın - Gymferno
Artist

HER ŞEY GERÇEKTEN

SANATIN YENİ MERKEZİ DOLAPDERE OLARAK GÖSTERİLİYOR VE GAIA GALLERY DE DOLAPDERE'DEKİ MEKÂNININ AÇILIŞINI ARDA YALKIN'IN SOLO SERGİSİYLE YAPIYOR. BU BAHANEYLE BİR ARAYA GELDİĞİMİZ SANATÇI ARDA YALKIN'A "EVERYTHING IS AWESOME" İSİMLİ SOLO SERGİSİNİ, GAIA GALLERY'NİN DİREKTÖRÜ NİL NUHOĞLU'NA İSE DOLAPDERE'Yİ SORDUK. SERGİYİ 17 KASIM - 30 ARALIK TARİHLERİ ARASINDA GÖREBİLİRSİNİZ.

RÖPORTAJ: NAZ CUGUOĞLU - PORTRE FOTOĞRAFI: EDA EMİRDAĞ

Atölyen nerede yer alıyor, ne zamandır burada çalışıyorsun? Bu atölyede çalışmaya başlama sürecinden biraz bahsedebilir misin?
Aslında iki atölyem var. Birisi Hande'yle (Şekerciler) paylaştığım, Bostancı Sanayi Sitesi'nde. Burası çok katlı, son derece geniş bir yer. Kesme, biçme, boyama, kalıp alma gibi "kirli işleri" burada yapıyoruz. Yaklaşık iki sene önce yerleştik. Bir de evimin bir bölümünde, daha küçük bir tasarım ve baskı atölyem var. Burada da bilgisayarlarım, kamera, ışık gibi ekipmanlarım ve geniş ölçekli yazıcım var.

Atölyende ne kadar vakit geçirirsin? Arda'nın bir günü nasıl geçer? Atölyenin yaratım sürecine ne şekilde etki ettiğini düşünüyorsun?
Sergiye iki ay kala çalışmaya başlayan birisi değilim. Örneğin, "Everything is Awesome" için çalışmaya 11 ay önce başladım. Tasarım ve baskı daha çok vaktimi aldığı için, hayatımın büyük bir kısmı evdeki atölyemde geçiyor. Çok erken başlıyorum çalışmaya, yolda zaman geçirmediğim için de kendime bolca vakit ayırabiliyorum. Ama sergi zamanı yaklaştıkça Bostancı'daki atölyede daha çok vakit geçiriyoruz. Elimden geldiğince Hande'ye de yardım ediyorum. İki senedir son derece düzenli bir programım var. Sabah en geç saat 07.00'de kalkıyorum. Haftada üç ya da dört gün spora gidiyorum, diğer günler ise saat 09.00'da çalışmaya başlıyorum. Kendi işimi kendim yapmayı severim. Bu nedenle neredeyse ihtiyaç duyduğum her şeyi yapabilecek ekipmana sahibim. Hatta dijital baskı için kurduğum bir altyapım bile var. Bu bana inanılmaz bir esneklik sağlıyor. Dilediğim her şeyi deneyebiliyorum.

Look Mommy I am A Grown Up No2

MÜKEMMEL Mİ?

sanatçı röportajı

Arda Yalkın

Gaia Gallery'nin Dolapdere'deki yeni mekânında açacağın serginin adı "Everything is Awesome." Fakat serginin kendisi bu isimle tezat oluşturacak şekilde izleyicilere karanlık bir atmosfer sunuyor. Serginin ismi nereden geliyor? Sosyal medyada sunulanla gerçekten var olan arasındaki bulanık çizgiyi vurgulayan sergiyi oluşturma sürecin nasıl gelişti?

Evet, biraz karanlık bir sergi oldu. "Everything is Awesome" popüler bir sosyal medya etiketi (hashtag). Kabaca, tüketim pornografisi ve modern orta sınıf ikonografisini konu edindim diyebilirim. Serginin en büyük bölümünü, iki video enstalasyonu kaplıyor. Birincisi bu sene ilk kez LOOP Barcelona'da gösterilen ve bir işe kabul görüşmesini anlatan; yedi kanallı, 10 dakika uzunluğunda bir video olan "The Circle Jerk". Diğeri ise "Rorschach Project". Birbirinden bağımsız dört müzisyenin hayatlarında ilk kez gördükleri bir animasyon için doğaçlama yaptıkları müziklerin beraber çalınmasını konu ediniyor. Dört dakika uzunluğunda, beş kanallı bir video. Ayrıca "The Circle Jerk" ile ilgili 10 küçük baskının yanı sıra, eskiden yaptığım "St. Celebrity", "Gymferno" ve ilk kez sergileyeceğim "Look Mommy I Am A Grown Up" serisinden de dokuz dijital resim mevcut. Sergi için önce videolardan başladım. "The Circle Jerk" için oluşturduğum görsel dili biraz daha renklendirerek dijital resimlere taşıdım. Prodüksiyonun ışık, kamera, ses, fotoğraf, VFX, modelleme, animasyon, baskı gibi her aşamasını kendim gerçekleştirdim.

Gaia Gallery Dolapdere

Senin sosyal medyayla olan ilişkin nasıl? Bir sanatçı olarak sosyal medyanın bir ihtiyaç olduğunu düşünüyor musun?

Sosyal medyayı kullanıyorum. İhtiyaç olup olmadığını tartışmak ise çok anlamsız çünkü hayatımızın tam orta yerinde. Para, bilgisayar ya da elektrik gibi… Hoşlanmasanız da kayıtsız kalmanızın neredeyse imkansız olduğu bir fenomen.

Serginin kavramsal çerçevesinin tüketim pornografisi ve modern orta sınıf ikonografisi gibi olgulara odaklandığından bahsettin. Bu olguları çalışmalarına konu edinmeye nasıl karar verdin? Bu süreçte neler okudun, izledin, dinledin?

Aslında özellikle olmadı. Kapitalizmin en kitsch halinin benimsendiği bu coğrafyada doğmuş olmanın bir sonucu olarak şiddet, yalan, ırkçılık, ikiyüzlülük, homofobi, savaş ve ölüm gibi kavramlar sürekli hayatımın içinde zaten. Zannetmiyorum ki, başka bir ülkede insanlar sabah kalkıp ilk iş olarak o gün görülecek davaların listelerine baksınlar. Hal böyleyken, bu çarpık, karanlık dünya işlerinize etki ediyor. Kültürel olarak tükettiğim şeyler değişmedi aslında ama belirli konularda literatür taramaları yaptım; Ortodoks ikonografisi ya da reklamlar ve belgeseller gibi. Bir de eksik olduğum ama bu sergide uygulamam gereken teknik konularda sürekli yeni şeyler öğrendim.

"The Circle Jerk" adlı video enstalasyonunu biraz daha açabilir misin? Bir iş görüşmesini konu edindiğinden bahsetmiştin.

Görüşmeye katılan herkes sorulacak soruları ve verilmesi gereken cevapları biliyor aslında. Karakterlerin hepsi başka, ama "aynı" insanlar. Bu nedenle beş karakteri iki oyuncuyla canlandırdık. Yerleştirmede masa etrafındaki her karakteri bir ekran temsil ediyor.

Daha dışarıdaki iki ekranda ise hem işveren hem de adayların iç dünyalarına girmeye çalıştık. Karakterlerin iş görüşmesi için kurguladıkları karakterlerle iç dünyaları arasındaki tezatlık, ironik bir durum oluşturuyor. Sürekli olarak bir taahhüt verme durumu söz konusu. Cevapların ya da soruların zekice olmasının hiçbir önemi yok; önemli olan taahhütlerin ve çıkarların karşılanması. Biliyor ve anlıyorsunuz ki, bir süre sonra masanın "seçilen" tarafında oturanlar diğer tarafa geçecek ve onlar "seçmeye" başlayacaklar.

Bu çalışmanın üretim süreci nasıl gelişti?

Bu videoyu Akın Tek'le beraber hazırladık. Fikri bulduktan sonra o senaryolaştırdı; kurguda da oldukça yardımcı oldu. Yakın çevremizdeki insanlardan başlayarak, beyaz yakalı edebiyatını, blog'ları, belgeselleri ve sosyal medya girişlerini inceledik. Aslında kurguladığımız halde, ritmi bozacağını düşündüğümüz için enstalasyona eklemediğimiz epey bir görsel malzeme de mevcut. Yüzlerce reklamdan, bu meseleyle alakalı olduğunu düşündüğümüz hatırı sayılır sayıda sinema filminden; savaş, kıtlık, propaganda, yoksunluk, çevre felaketleri vs. konusundaki belgesellerden aldığımız bu görüntüler belki başka bir çalışmada yeniden kurgulanabilir. Karakterlerin kişilik özelliklerini kurgularken oyuncularımız Aslı İçözü ve Yiğit Kirazcı'nın mükemmel bir iş çıkarttıklarını da söylemek isterim. "The Circle Jerk"ü en başta bir kısa film olarak düşünmüştüm. Daha sonra ekranlar ve masayı kullanarak, olayın yaşandığı toplantı odasının bir simülasyonunu kurma fikri geldi aklıma. İzleyici bir boşlukta dolaşarak, ister işveren tarafından isterse işe başvuranlar tarafından videoları izleyebiliyor. Ekranlar arasındaki espas sayesinde diyaloğun ne tarafından bakacağına, ne kadarına dâhil olacağına karar verebiliyor.

Serginin diğer önemli parçası olan "Rorschach Project" adlı videon ise geçen Ağustos ayında 12. D-Marin Uluslararası Klasik Müzik Festivali kapsamında Gümüşlük Eklisia Kilisesi'nde gösterilmişti. İnsanların sosyal medyadaki bildirimlere verdikleri ani reflekslerden ilham alan bu çalışmanın ortaya çıkış süreci nasıl gelişti? Geçmişte bir kilisede sergilenmiş olması, nasıl bir etki yarattı?

Evet, bu video doğaçlama ve sesle ilişkili görünse de, beni bu videoyu yapmaya yönlendiren şey, insanların sosyal medyadaki bildirimlere verdikleri ani reflekslerdi. Haber sitelerinden ve sosyal medyadan elde ettiğim şiddet ve savaş görüntülerini tıpkı normal hayatta kendi bildirimlerimize yaptığımız gibi ama kendi yazdığım bir filtreden geçirip, animasyon haline getirdim. Animasyonu ilk kez izleyen dört müzisyen, bu görüntülere ayrı ayrı ve doğaçlama olarak müzik yaptı. Ben de bu bağımsız müzikleri beraber, tıpkı bir şarkıymış gibi bir araya getirdim. Kilise deneyimi de enteresandı aslında. Hatta "Daha büyük bir kilise olsa, nasıl olurdu?" diye bile düşündüm.

The Altar Of St.Celebrity

Sergi alanında bir altar sergileme fikri nereden çıktı?

Sergide üç resimden oluşan bir altar var; ismi "The Altar of St. Celebrity". Bir altar yapma fikri, ilk kez Louvre'da isimsiz bir eseri gördüğümde geldi aklıma. Çok etkilenmiştim. Bence büyük reklam kampanyaları, özellikle de moda endüstrisi için yapılanlar, bu tür eserlerle çok ortak noktalara sahip. "The Altar of St. Celebrity", serideki diğer resimlerin aksine kişinin kendisini nasıl gördüğüyle ilgili değil. Ünlü olmuş, bedel ödemiş, başarmış insanın nasıl bir tüketim nesnesi haline dönüştüğü ve diğer insanları onun gibi olmaya teşvik ettiğiyle ilgili. Bir reklam posteri gibi de düşünülebilir.

İleriki dönemde seni nerelerde göreceğiz? Şu anda üzerinde çalıştığın başka projeler var mı?

Serginin işleri biteli bir ay oldu neredeyse ve benim için hepsi çoktan eski işler oldu. GAIA Gallery ile birlikte 27 Şubat - 2 Mart (2017) arasında New York'ta Moving Images Sanat Fuarı'na katılıyoruz. Avrupa'da da bazı festivallerle katılımı netleştirmeye çalışıyoruz. Yazın da çok kapsamlı ve zor prodüksiyonlu bir video çekmek istiyorum. Şu anda onun ön çalışmalarını yapıyorum. Akabinde de sonraki kişisel sergim için çalışmaya başlayacağım elbette.

Nil Nuhoğlu

NİL NUHOĞLU, GAIA GALLERY DİREKTÖRÜ

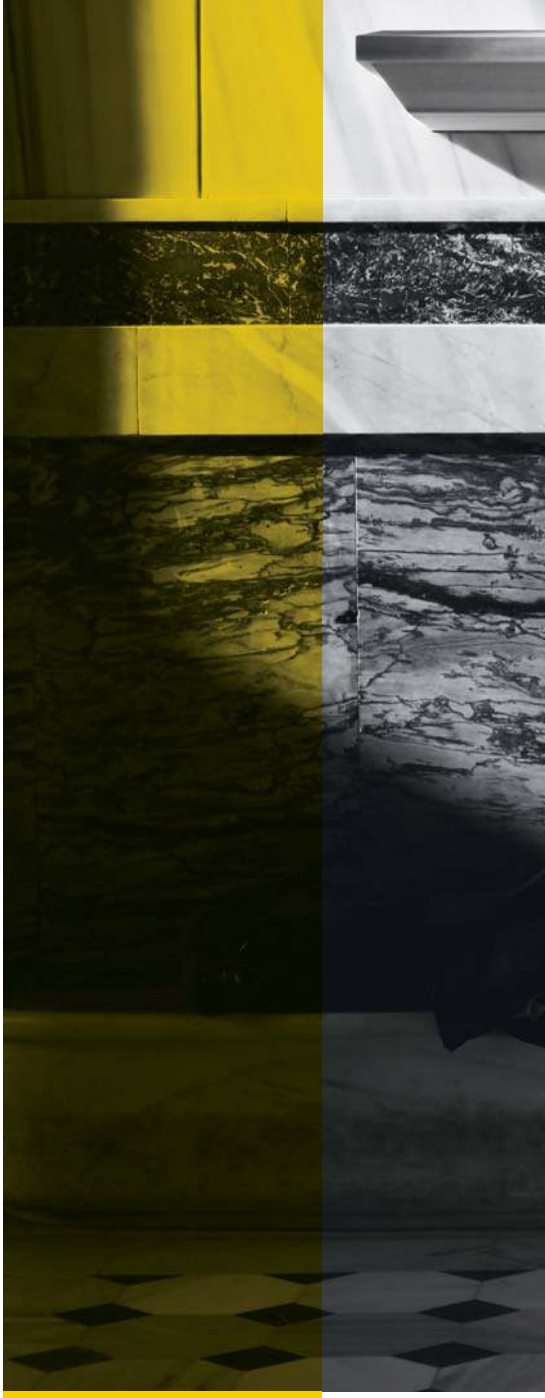
Dolapdere sanatın yeni merkezi olarak gösteriliyor. GAIA Gallery Dolapdere'ye taşınmaya nasıl karar verdi?

Dolapdere'ye geçme fikri aniden beliren bir süreçte olmadı aslında. Uzun süredir aklımızda olan ve bir ihtiyacın doğurduğu bir projeye dönüştü. Galeri olarak mekânı küratöryel anlamda kullanıma sunmayı ve beraberinde bir sonuç çıkarmayı seviyoruz. Bu, tarihi Elhamra Han'da da dikkat ettiğimiz noktalardan biriydi. İzleyicinin mekân algısıyla oynayarak, farklı izlenimlere sahip olmasını desteklemek diyebilirim. Bu nedenle, kendine özgü bir grameri olan apartman galerisi mantığının ötesine geçmemiz gerekiyordu.

Yeni mekânınızda sanat galerisinin yanı sıra bir kütüphane de yer alacak. Başka ne tür yenilikler ve projeler olacak?

Kitap ve sanat kataloğu seçkimiz #GaiaBookmark ile Resim ve Heykel Müzeleri Derneği'yle ortak yürüttüğümüz #GaiaEditions ilk adımları tarihi Elhamra Han'da atılmış projelerimizdi. Bu projelerin artık Dolapdere'deki yeni mekânda kendi ayakları üzerinde durabilen bir platform oluşturmasını arzuluyoruz. GAIA için yola çıkarken hedefimiz sadece bir galerinin ötesinde, farklı jenerasyonlar arasında köprü kurarak, çağdaş sanat algısını artıran ve bunu güncel yan projelerle destekleyen bir manifesto ortaya koymaktı. Bu çerçevede yeni gelişen Dolapdere aksında, kendi kafesi olan, insanların birbirleriyle iletişime geçebildikleri bir alan yaratıyoruz. Performans, workshop ve panellerin yer aldığı bir takvimi de çok yakında duyuracağız.

AÇIK ÇAĞRI: SANATINI GETİR



"BRING YOUR ART" PROJESİ SANATÇILARI SEYİRCİLERLE BULUŞTURMANIN ÖTESİNDE İZLEYENLERİN, SANATIN İÇİNDE DAHA İNTERAKTİF YER ALMASINI HEDEFLİYOR.

YAZI VE FOTOĞRAFLAR: EDA EMİRDAĞ

Müzeler, galeriler, sanatçı inisiyatifleri, bağımsız oluşumlar İstanbullu sanatçıların görünürlük sağlama ve üretimlerini izleyiciyle paylaşabilme olanağını artırıyor. "Bring Your Art", sanatçıları izleyenlerle buluşturup aralarında iletişim kurulmasını hedefleyen, izleyenin de sanatın içinde yer alarak interaktif deneyimler edinmesini amaçlayan yeni bir sergi projesi. Trendsetter İstanbul olarak projenin detaylarıyla ilgili organizatör Özgür Paksoy, disiplinler arası sanatçı Ayça Ceylan ve küratör Pınar Derin Gençer ile görüştük. Ayrıca geçtiğimiz ayki sergiye katılan Özlem Ünlü ve Özge Enginöz'le de sergideki işlerini konuştuk.

PINAR DERİN GENÇER

KURUCU ORTAK

"Bring Your Art" projesi nedir?

"Bring Your Art"ı İstanbul merkezli bir deneyim aktarım alanı olarak açıklayabiliriz. İzleyen ve izlenilen arasındaki ilişkilenme hallerinden yola çıkıp, her türlü sanat disiplininin kendine yer bulabilmesini hedefliyoruz. Sanatçının eseri ve seyirci arasındaki ilişki ile sınırlandırılmış aktarım olgusunu, içinde bulunduğu bu resmi döngüden çıkarmayı deniyoruz. Sanatçı, seyirci, gönüllü, asistan ve diğer tüm katılımcıların organik bağlar kurduğu, deneyimlerini birbirlerine aktardığı bir alan yaratmayı amaçlıyoruz. İş bölümü küratöryel, prodüksiyon ve sosyal medya olmak üzere üç ana başlık altında şekilleniyor. Yetkinliklerimize göre iş bölümü yapıyoruz. Ayça Ceylan ve ben benzer disiplinlerden geldiğimizden küratöryel kısım şu an için ikimiz arasında paylaşılıyor ve etkinlik bazında değişiyor. Kişisel hafıza ve deneyimlerimizi birleştirdiğimiz bu projede, ortak noktamız sanat ve bunu üretebilmek için bir aradayız.

Pınar Derin Gençer, Ayça Ceylan

AYÇA CEYLAN
KURUCU ORTAK

"Şehir merkezine ne kadar uzaklıktayım" temasını anlatır mısınız?

"Şehir merkezine ne kadar uzaklıktayım?" teması hepimizin zaman zaman kendine sorduğu bir soru öbeği. Hem tanıdık bir soru hem de tekinsizliği içerisinde barındırıyor. Kimi zaman birbirleri ile uyumlanma eğilimde olan karşıt durumlar, yeri geldiğinde yıkımın öncüleri oluyor. Her şey iç içe geçmeye çabalarken bir o kadar da dağılıyor sanki. Tekrar tekrar yenilenme ihtiyacı, yeni hafıza isteği… Şehir sözcüğüne dönecek olursam, hepimiz için ortak bir tanım yapabilmek mümkün değil. Ortak bir tanım üzerinde anlaşsak bile tanımlarda kullanılan herhangi bir sözcüğün kişisel hafıza eşlenmesini bilemeyebiliriz. Tüm bu düşünce demetleri bir araya geldiğinde ise bu soru; arzu mekanizmalarımızı, hafızamızı, kamusal alandaki hallerimizi, eve gidişimizi, birini sevmemizi, kaybettiklerimizi ve nicelerini bize fısıldıyor. Bu fısıldama hali 19 Kasım'da, 13 sanatçının bir gece etkinliğinde buluşmasına da ön ayak oldu. Yaptığımız açık çağrı sonucunda bu etkinliğimize şu sanatçılar katıldı: Ahmet Rüstem Ekici, Ali Sarugan, Ceren Saner, Deniz M. Örnek, Eflatun Tatlısu, Emrah Gökdemir, Ergin Soyal, Esra Esra Kalk, Evrim Artut, Genco Gülan, Özge Enginöz, Özlem Ünlü ve Tunç Gençer.

"Bring Your Art"ın ilerideki projeleri neler?

Her üç ayda bir olacak ana etkinliklerimiz haricinde ara etkinlikler de mevcut. Sanatçılar açık çağrı sonucu belirlenecek. "Şehir merkezine ne kadar uzaklıktayım?" etkinliğinden sonra Aralık ve Ocak ayları içerisinde tema ile ilişkilenen atölyeler ve sanatçı konuşmaları da olacak.

Ayça Ceylan, Özgür Paksoy, Pınar Derin Gençer

ÖZGÜR PAKSOY
KURUCU ORTAK

Sergiler için hangi mekânlar kullanılacak? Bu kapsamda bizi başka ne gibi etkinlikler bekliyor?

Kendimizi bir deneyim aktarım alanı olarak tanımlıyoruz. Ancak burada bahsedilen alan tanımı tek bir mekânla sınırlı değil. Bugüne kadar üç ayda bir olan ana etkinliğimiz için aynı zamanda sanatçılar ve gönüllülerle bir araya geldiğimiz Kabataş'taki alanımızı kullandık. Ana etkinlik ve atölyeler, sanatçı konuşmalarının yer aldığı ara etkinliklerden oluşuyor. Etkinlik mekânı değişiklik gösterebiliyor ve projeye göre şekillenebiliyor. Dolayısıyla çeşitli mekânlarla iş birliği yapıyoruz. 23 Ekim'de "Bring Your Art" kapsamında REM Art Space'de Ayça Ceylan'ın yönettiği "Bir Performans Nasıl Okunur?" isimli bir atölye çalışması düzenledik. Bu ve benzeri etkinliklerimizi farklı mekânlarla gerçekleştirmeyi planlıyoruz. Yaz aylarında yapılacak ana etkinliğimiz için açık havada bulunan alanlar da ilgimiz dâhilinde.

oluşum

"Bring Your Art" tema dışında atölye ve sunum önerilerine de açık. Bu konuda önerileriniz için bringyourart@gmail.com adresinden bize ulaşabilirsiniz.

SANATÇILAR CEVAP ARIYOR: "ŞEHİR MERKEZİNE NE KADAR UZAKLIKTAYIM?"

ÖZLEM ÜNLÜ KİMDİR?

1983 yılında Ankara'da doğdum. Hacettepe Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Resim Bölümü'nden mezun oldum. 2009 yılında İstanbul'a taşındım. Erotik, pornografik resimler yapıyorum ve son dönemlerde performansa yönelik işler ortaya koyuyorum. Resimlerimde başta iktidar kaygısı olmak üzere cinselliğin bireyler üzerindeki etkisini irdeliyorum. Birçok travmanın cinsellikle ilgili olduğunu düşünüyor ve bu meseleyi belli metotlarla çözmeye çalışıyorum.

"Şehir merkezine ne kadar uzaklıktayım" temasıyla ilgili olan işinizden bahseder misiniz?

İki sene önce suluboya ile "Erotik Türkçe Alfabe" serisi yapmıştım. Bu çalışmamı "Bring Your Art"ta gerçekleştireceğim işim için magnet olarak bastırdım. Bence şehir merkezi erotizmin ve pornografinin de merkezidir. Bu interaktif performans sürecinde öge olarak kullanacağım erotik harflerle izleyiciyi bir oyunun içine çekerek, serbest çağrışım bir metin yazmalarını amaçlıyorum. Oyuna katılan her kişi, bir öncekinin yazdığı cümleden ya da cümlelerden etkilenecektir. Bu süreç kolektif bilinci tetiklediği gibi, bir yandan izleyicinin algısında eklemlenen bir örüntü yaratacaktır. Süreci ve sonucu merakla bekliyorum.

ÖZGE ENGİNÖZ KİMDİR?

1981 Balıkesir doğumluyum. İstanbul'da yaşıyorum. 2010 yılında Yıldız Teknik Üniversitesi, Sanat Tasarım Fakültesi, Bileşik Sanatlar Bölümü'nden mezun oldum. Artnivo Galeri'nin sanatçısıyım. En son Blok Art Space'deki "Loop? - Dönen Dünya - Parçalar ve Sorular" sergisinde işlerimi gösterme fırsatım oldu.
Son dönem çalışmalarımda kelimelerle imgeleri buluşturduğum günceler oluşturuyorum. Doğal ve yapay malzemeleri birlikte kullanarak, farklı ortamlarda ürettiğim nesnelerin yeri ve anlamıyla oynayan işlerimi kolajlarla birleştiriyorum. İşlerimin ortak özelliği nesnelerin ve türlerin sabitliğini bozmaları. Doğal ile yapay nesneleri, kültürel bağlamın dışında, alışılmadık biçimlerde bir araya getirerek, onlara farklı açılardan ve daha yakından bakılmasını öğütlüyorum.

"Şehir merkezine ne kadar uzaklıktayım" temasıyla ilgili olan işinizden bahseder misiniz?

"Şehir merkezine ne kadar uzaklıktayım" konseptli sergiye video çalışmalarımla katıldım. Topladığım imajlarda kolaj tekniğini kullanarak, ilişkilerde kurulan iktidar imgesine yoğunlaşıyorum. Bu kolajlar hareketli imajlara dönüşerek bir etki yaratıyor. Amacım o ana tanıklık etmenizi sağlamak. Anların tekrarıyla oluşan videolarımla izleyiciyi güvensiz bir zemine çekerek, sıradan dünyalarımız içinde toplumsal ve bireysel varoluş anksiyetemizi sorgulatmayı amaçlıyorum.

IŞIK DENİZİNDEKİ GEZGİNİN ŞEHRE YOLU DÜŞÜNCE...

FRANSIZ RESSAM FELIX ZIEM, SADECE KENDİ DEVRİNDE DEĞİL, ARADAN 150 YIL GEÇTİKTEN SONRA BİLE "GEÇMİŞTEKİ İSTANBUL"U BİZE TANITIYOR...

YAZI: ZEKİYE YARAŞ MERİÇ

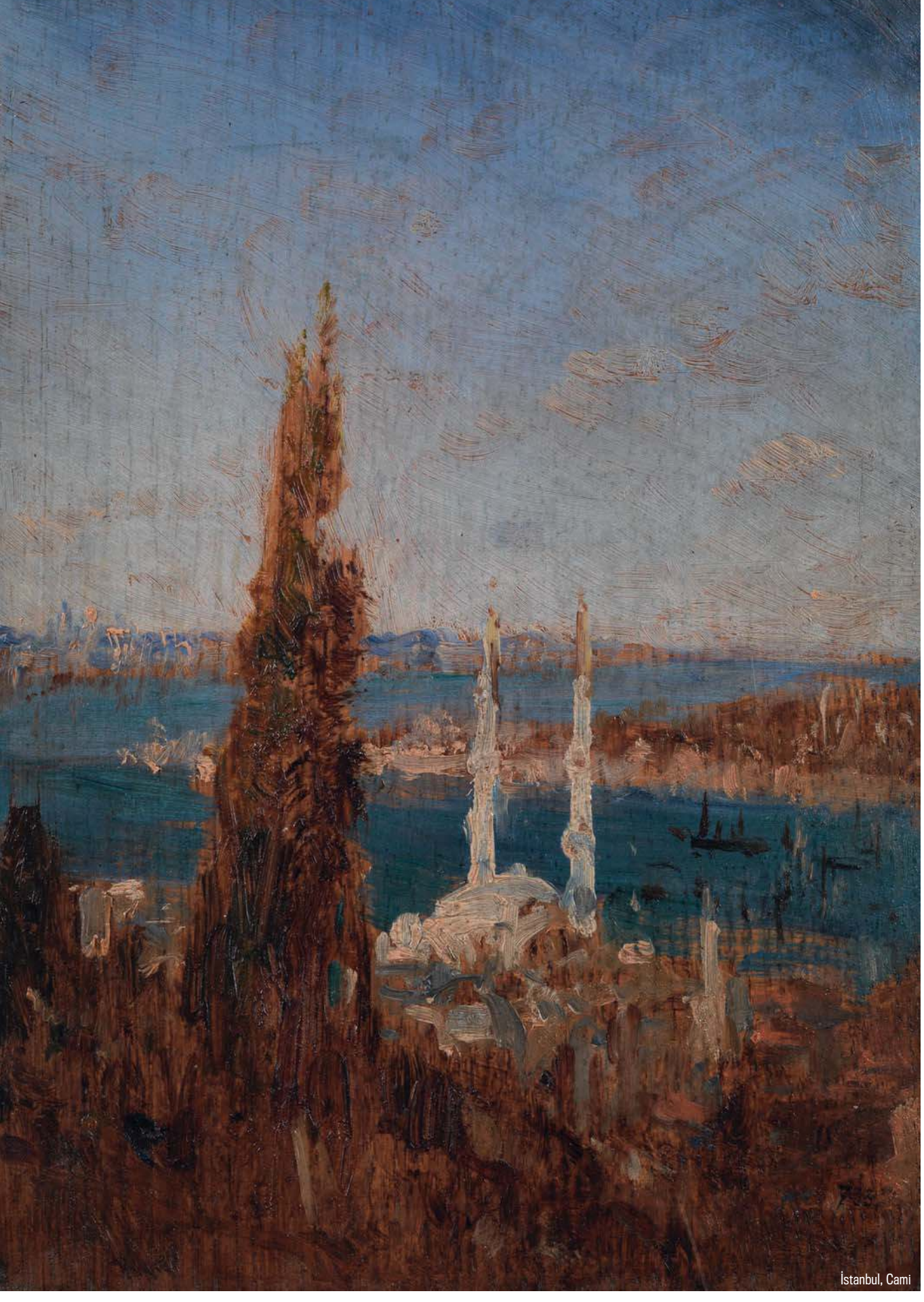
19'uncu yüzyılın en önemli ressamlarından olan Felix Ziem, sadece çalışmaları ve ortaya koyduğu eserleriyle değil, içinde bulunduğu dönemin ve sonraki iki yüzyılın resme bakışını da etkilemesiyle bugün de gündemdeki yerini koruyor. Fransız ressam Felix Ziem, Macaristan'dan sürgün edilmiş terzi bir baba ve Fransız bir annenin oğlu olarak 1821 yılında Burgundy'de dünyaya geldi. Dijon Güzel Sanatlar Akademisi'nde eğitim aldı. Mimar adayı olarak başladığı eğitimi tamamladığında ressamdı. Ziem'in yolu ilk kez 1841 yılında Venedik'e düştü ve o ziyaret, yaşamının sonuna dek gerçekleştireceği sayısız Venedik gezisinin de ilkiydi.

Ziem, asıl olarak Venedik'i konu alan tablolarıyla tanınıyordu ancak İstanbul'la ilgili eserlerinin yeri ve önemi başkaydı. Kapalı kutu niteliğindeki Osmanlı başkentinin fazla konuksever olduğu da söylenemezdi. Felix Ziem, daha önce gelmeye niyet ettiyse de, İstanbul'a ancak 1856 yazında ayak basabildi. Bu tarih de önemliydi çünkü Kırım Savaşı sona ermiş, Osmanlı Devleti, İngiltere ve Fransa'dan oluşan müttefiklerle Rusya Paris Antlaşması'nı imzalamak üzere 30 Mart 1856'da masaya oturmuştu. Dolayısıyla Ziem, Osmanlı-Fransız ilişkilerinin nispeten daha dengeli süreceği son 60 yıllık dönemin başında İstanbul'a gelmişti. Sanatçı 28 Temmuz 1856 - 18 Eylül 1856 tarihleri arasında İstanbul'daydı. Zannedildiğinin aksine yaklaşık iki ay süren bu ziyaret süresince elinde fırçası ve önünde tuvali resimler yapmadı, ancak bol bol İstanbul eskizleri çizdi. Bu eskizlerin çoğunda da güneşin doğduğu ve battığı noktalarla başta Sultanahmet Camii olmak üzere gezdiği mahalle camilerinin denizle konumunu, köprülerin, Boğaz'ın sularında gezen kayıkların, karada ilerleyen öküz arabalarının, insanların ve Haliç'teki gemilerin, yelkenlilerin hangi noktadan nasıl göründüğünü, birbirleri arasındaki mesafeyi ve tablosuna renk katacak diğer detayları bir ressama özgü yöntemlerle not aldı.

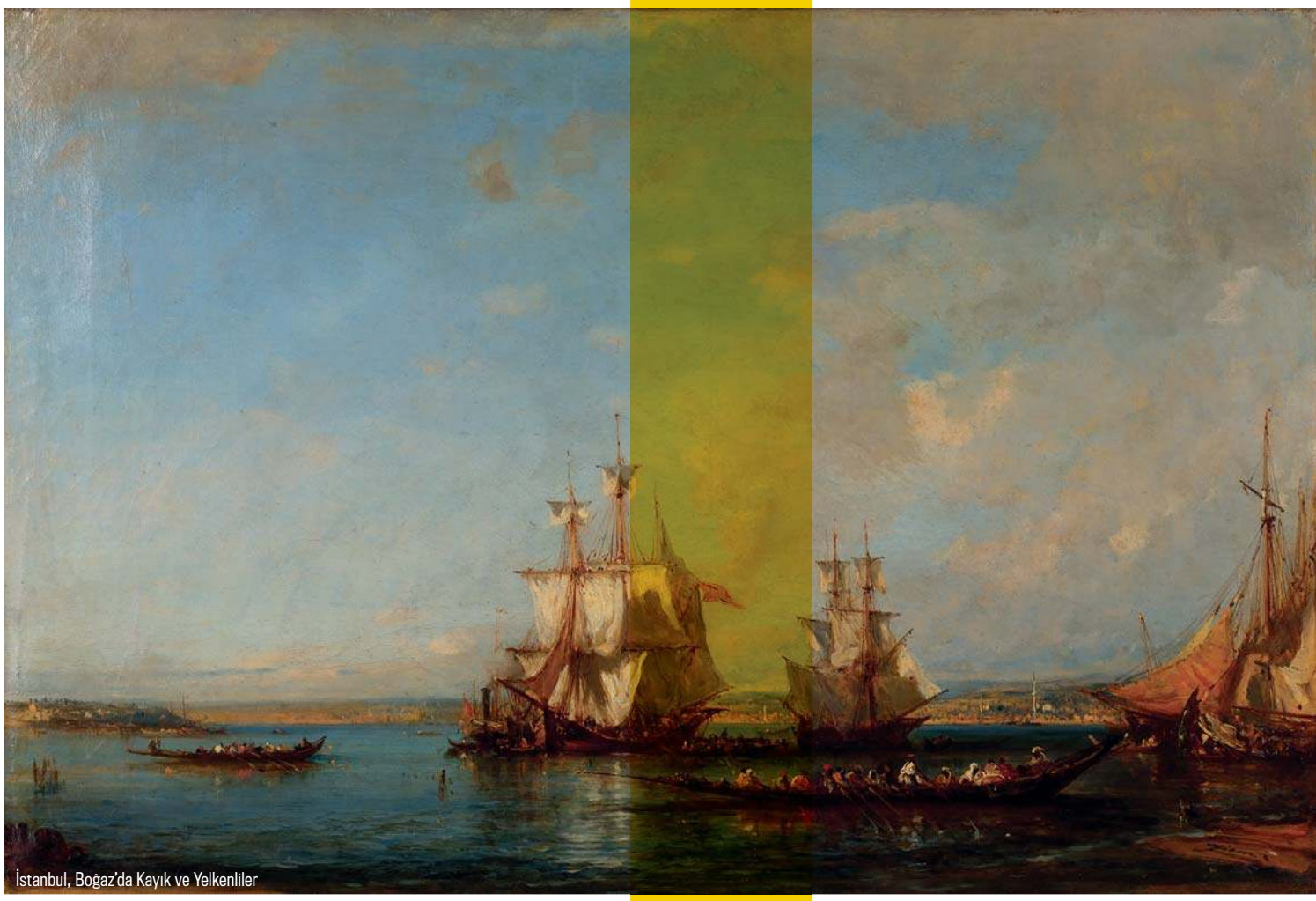
ÖĞRENCİLERİNDEN BİRİ KRALİÇE VICTORIA

Ünlü ressam, İstanbul'u gösteren ilk eserini 1857 yılında tamamladı. Eserlerinin hiçbirinde tarih olmadığı için de İstanbul'u gösteren diğer çalışmaları dâhil, hangi tablosunu hangi yıl tamamladığı bugün bile bilinmiyor. Bilinen şey ise İstanbul ve Mısır seyahatini, dolayısıyla bu seyahatlerde çizdiği resimleri iki Venedik gezisi arasına sıkıştırdığı... Öte yandan Ziem'e kızmak pek de mümkün değil çünkü bütün kariyeri boyunca, ta 1892'ye kadar durup dinlenmeden Venedik tabloları yapan birine kızmak biraz haksızlık olur. Hele ki 1864'teki öğrencilerinden biri İngiltere Kraliçesi Victoria ise...

Öte yandan Ziem'in Venedik tabloları için "şans eseri ortaya çıktılar" diyene de rastlarsınız. Bunun nedeni de Dijon'daki



İstanbul, Cami



İstanbul, Boğaz'da Kayık ve Yelkenliler

Güzel Sanatlar Fakültesi'nden kovulması ve oradan oraya aylak aylak gezerken Venedik'i keşfetmesidir. Zaten Ziem'in tabloları da kısa süre sonra Fransız hükümeti ile koleksiyonerler tarafından adeta kapışıldı ve sergileri peş peşe geldi. Yine de bu şöhrette asıl Osmanlı topraklarına yaptığı ziyaretlerin etkili olduğunu söylememiz gerek çünkü dünün kapalı kutusu Osmanlı topraklarında gezen, gören, yerinde inceleyen ve bilmeyene aktaran kimliğiyle Felix Ziem buralardaydı.

Felix Ziem'in en önemli özelliklerinden biri kiminle iletişim halinde olduğunun ve yaptığı resim için ne kadar para aldığının kaydını tutmasıydı. Hatta kaç suluboya, kaç yağlıboya eser sattığını bile belirtirdi. Ziem'in notları da 1850 yılından başlıyordu. 1954'te ise eserlerini "Venedik'te Günbatımı", "Küçük Montmartre", "Büyük Venedik" hatta "Büyük Parti" olarak not düşmüş ve tek tek tanımlamıştı. 1863'te ise özellikle kazancını gösteren kısmı not almamaya başladı. İşte Ziem'in İstanbul yolculuğu bu araya rastladı: Eserlerine isimler veriyor ancak haklarında ayrıntılı bilgi vermiyordu. Bunun sonucu olarak 1860'daki eserlerinin de kaydı tutulmadı ve tablolarının yüzde 60 alıcısı "kimliği belirsiz" kaldı.

TABLOLARDAKİ İSTANBUL

Ziem, İstanbul manzaralarını satmaya 1857 yılının Temmuz'unda başladı. Osmanlı topraklarına yaptığı gezi bir yıldan fazla sürmüş ve Mısır'ı da gezip görmüştü. Bir anda en çok resmini yaptığı yerler sıralamasında İstanbul, Venedik'in ardından ikinci sıraya yükseldi.

Sanatçı bu tabloları ortaya çıkarırken zorlanıyor muydu bilinmez; bilinen akıllıca bir teknikle eskizini karaladığı "an"ları daha sonra emek emek tabloya aktardığı...

Felix Ziem'in eserlerine biçilen değer 1868 ve sonrasında arttı; sanatçının bir Venedik tablosuna ödenen para da 1869-1883 yılları arasında neredeyse iki katına çıktı ve 1323 Frank'tan 2605 Frank'a yükseldi. Marsilya ya da Martigues tabloları ise altı kat değer kazandı. Fakat ne yazık ki aynı dönemde İstanbul tabloları bu kadar rağbet görmedi. Felix Ziem için de İstanbul manzaraları çizmek belli bir dönemle sınırlı kaldı. Öyle ki 1865 öncesi satılan eserlere Venedikli sanat tüccarları adeta el koymuştu. Bunun yanında 11 İstanbul, 9 da Marsilya manzarası vardı. Yalnız şunu da unutmamak gerekir: Süveyş Kanalı bütün Osmanlı coğrafyasını Avrupa gündemine taşımıştı. Napolyon zamanından beri

İstanbul, Bahçe ve Günbatımı

Kayıkta Dansöz

İstanbul

İstanbul Manzarası

yapılmak istenen ve Afrika'nın Ümit Burnu'nu dolaşmadan Akdeniz ile Uzak Doğu arasında deniz ticaretini mümkün kılan Süveyş Kanalı'nın inşası, sadece Fransa'nın değil, denizcilikten para kazanan bütün Avrupa ülkelerinin dikkatini çekmişti. Felix Ziem gibi Süveyş Kanalı'nın rotasını takip etsin etmesin pek çok sanatçı, bir süre sonra evlerine damaklarındaki "orientalist" tatla dönecekti.

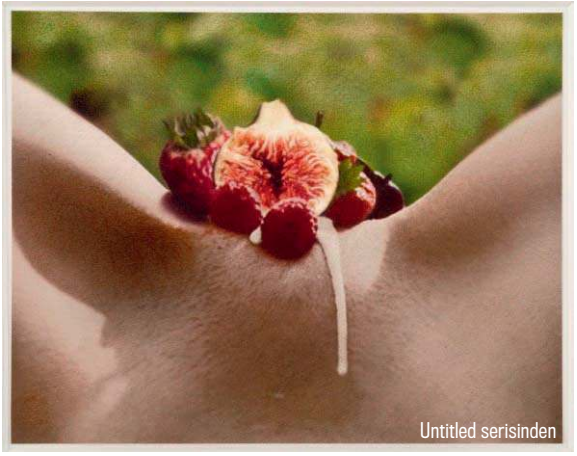
19. YÜZYIL RESMİNE DAMGASINI VURAN İSİM

Sergi işte bütün bu saydığımız nedenlerden önemli... Pera Müzesi, 10 Kasım 2016 - 29 Ocak 2017 tarihleri arasında "Félix Ziem: Işık Denizinde Bir Gezgin" sergisini düzenliyor. Sergi ile 19. yüzyıl resmine damgasını vuran ve çoğunlukla deniz ve kentin iç içe geçtiği İstanbul ve Venedik'i konu alan yağlıboyalarıyla tanınan Ziem'in eserleri, Türkiye'de ilk kez bir araya geliyor. Pera Müzesi'nin Ziem Müzesi ve Martigues Belediyesi iş birliğiyle düzenlediği sergi, 19. yüzyılın özgün manzara ressamlarından Fransız sanatçı Félix Ziem'i tüm yönleriyle tanıtmayı amaçlıyor. Küratörlüğünü Lucienne Del'Furia ve Frédéric Hitzel'in üstlendiği sergide, Ziem'in izlenimci ressamlarla tarz bakımından ilişkilerini yansıtan yağlıboyaları ile Kırım Savaşı döneminde İstanbul'da gerçekleştirdiği desen çalışmaları öne çıkıyor.

Grafiti ve tüy kalemle yaptığı desenlerde, kentin canlı bölgelerini yansıtan sokaklar, kocaman öküzlerin çektiği arabalar, köpekler, Boğaz ve Haliç sularında kayıp giden kayıklar betimleniyor. Desenlerinde manzaralarına yansıyan kalabalıklar hızlı çizimlerle, biraz bulanık bazen de siyah lekeler olarak betimlenirken, ışık-gölge oyunlarıyla sağladığı ışıl ışıl su yansımaları, göz kamaştıran gökler ve puslu görüntüler tuvallerinin temelini oluşturuyor.
Küratör Frédéric Hitzel, renkleri kullanmadaki ustalığı ve kompozisyonlarındaki canlılığıyla Ziem'i sıra dışı bir ressam olarak tanımlıyor. Ziem de Doğu'nun görkemini yansıtan masalsı mimarisi ve suyun gürül gürül aktığı çeşmeler gibi basmakalıp konulardan uzak duruşu ile dönem sanatçılarından ayırılıyor.

ERKEKLER ARASI BİR

RASİM AKSAN'IN ŞAFAK KARTLARI, ANAVATAN SEVGİSİ, SEVGİLİYE DUYULAN ÖZLEM VE KADIN BEDENİ ÜZERİNDE KURDUĞU "12.12.12" BAŞLIKLI SERGİSİ 31 ARALIK'A KADAR GALERİST'TE DEVAM EDİYOR. SANATÇININ ÇALIŞMALARINDAN YOLA ÇIKARAK, KENDİSİYLE ASERLİK ANILARI ÜZERİNE KONUŞTUK.


Untitled serisinden

Narcissus serisinden

RÖPORTAJ: AYKUN TAŞDÖNER

Rasim Aksan, günlük hayatta dikkatini çeken karelerden oluşan ve görsel medyadan seçtiği binlerce görsellik bir arşivden yola çıkarak sergiler hazırlıyor. "İsimsiz" ve "Narcissus" sergilerinden sonra Aksan'ın bu seferki çıkış noktası, askerliğe başladığı 12 Aralık 2012 tarihi. Rasim Aksan kâğıt üzerine renkli kalemle çiziyor ve airbrush tekniğiyle geliştiriyor. Çalışmalarını oluşturan şafak kartlarını, erotik imajları, vatansever sloganları ve Ankara'da yere atılan kartvizitleri, devlet dairelerinde sıklıkla karşımıza çıkan metal çerçevelerle süsleyerek sergiliyor. Sergide sanatçının ve ailesinin vesikalık fotoğraflarının çizimleri de yer alıyor. Hipergerçekçi eserleriyle tanıdığımız Rasim Aksan'la Galerist'in Meşrutiyet Caddesi'nde yer alan ofisinde bir araya geldik…

Nerede doğup, yetiştiniz?
Çorum'un Osmancık ilçesinde doğup büyüdüm.
Çorum'da yetişmek bugün yaptığınız çalışmaları nasıl etkiledi?
Aslında direkt beni etkilediğini düşündüğüm ya da şu anda farkında olduğum bir şey yok. Çocukluğumdan beri detaylı resimler çiziyorum. İlkokul dörtte futbol oynamak için gittiğimiz boş arazilerden birinde yarı yanmış porno dergileri gördüm, hani zabıtalar yakar ya... Bunun üzerine ilk defa erotik resimler çizmeye başladım. Ondan sonra ailemden "Oğlum bunlar ne!" gibi olumsuz tepkiler görmeye başladım. Zaten resim yapmamı da "boş iş" olarak görüyorlardı. Üniversiteden sonra yaptığım işlerden para kazanmaya başlayınca, ailem tarafından da bir sakıncası kalmadı. Yaşadığımız toplum, sanatı genel olarak olumlu karşılamıyor ancak para kazanmaya başladığınız zaman bakış açılarında da değişiklikler görülüyor.
Sergi ziyaretçilerinin tepkisi nasıl?
Sanırım genelde hep olumlu tepki verenlerle karşılaşıyorum ya da konuşuyorum. O yüzden hiç olumsuz bir geri dönüş almadım. Ancak özellikle kadınların benimle paylaştığı hikâyeler oluyor.
Ne gibi hikâyeler?
2012 yılında bitkilerle birlikte sergilediğim bir vajina serim (İsimsiz sergisi) vardı. Seri için kadınlar hep aynı şeyi söylüyordu: "Normalde kendimizde olan bir şeyi görmek çok rahatsız edici oluyor." Ama daha sonra çizilmiş halde gördükleri için mest olduklarını ve tekrar tekrar bakmak istediklerini ifade ediyorlardı. Hatta yüzleştiklerini söyleyenler ve teşekkür edenler de oldu.

Askerliğe gitmek istiyor muydunuz? Ne düşünüyordunuz gitmeden önce?
Bir süre ertelemiştim ama ilk sergimi açtıktan sonra gitmeye karar verdim. Hatta askere gittiğimde henüz bitmemişti sergi. Ancak iyi ki gitmişim diyorum çünkü sonucunda bu sergi ortaya çıktı. Zaten gider gitmez ilk hafta içinde proje hemen kafamda canlanmaya başladı. Kantine yemek için ıvır zıvır almaya gittiğimde gördüm aslında bu posterlerin satıldığını. Daha önce de elbette bu tür şeylerin varlığından haberdardım ancak hiç aklıma gelmemişti onları kullanmak. Demek ki gün, o günmüş. Vatanseverlik, cinsellik, anne ya da sevgiliye karşı duyulan özlem… Hepsi de bir paket halinde sunuluyor. Bir parça kitsch de aynı zamanda. Belki de o anda büyülendim ve hepsini kullanmak istedim. Zaten bu konular üzerine kafa yormaya başlayınca, askerlik bitmiş gibiydi benim için. Bir anda çocukların ceplerinden, ranzalarından malzemeler toplamaya başladım. Çöpe attıkları buruşan kâğıtları topladım. Hafta sonları birçok akrabamın da yaşadığı Ankara'ya gider, oralarda çizim yapardım. Askerde de çizim yapıyordum gerçi, hatta altı tane çalışmamı orada tamamladım.
Koğuştakiler ya da üstleriniz ne diyordu buna?
Zaten sadece erkeklerin bulunduğu bir yerde olduğunuz için cinsellik ön planda oluyor. Genelde onlar da benimle çiziyorlardı, bazen sadece çizimlerime bakıyorlardı, bazen sadece kullanmak için malzeme getiriyorlardı. Bazen de "Ağabey, bak ben de çizdim, olmuş mu?" diye geliyorlardı yanıma. Bayağı eğlenceli muhabbetler dönüyordu anlayacağın. Diğer

121212 serisinden

SOSYALLEŞME GELENEĞİ

taraftan zaten komutanlar da biliyordu çizim yaptığımı. Bir taraftan bana çizim yapmam için görev veriyorlardı, ancak önümde beş buçuk ay var zaten; verdikleri görevi zamana yaya yaya yaptığım için kendi çizimlerime de odaklanabiliyordum. Hatta komutanlar yanıma geldiğinde verdikleri görevi değil, kendim için çizdiğim şeyleri görmek istiyorlardı.

Ancak yine de askerden döner dönmez, bu konu üzerine bir sergi hazırlamadınız.

Evet, çünkü aklımda başka bir fikir (Narcissus sergisi) vardı ve önce onun üzerine yoğunlaşmak istedim.

Yaptığınız sergiler bir arşiv çalışması da gerektiriyor. Toplamak için nasıl bir yol izliyorsunuz?

Fotoğrafları gördüğüm anda bir süzgeçten geçiriyorum. İşime yarayabilecek detayları ayırıyorum ya da bazen sadece sonrasında bana ilham verebilecek şeyleri ayıklıyorum. Çağrışım yapmaları için sakladığım da oluyor.

Evinizde ya da stüdyonuzda arşivim dediğiniz bir odanız ya da kütüphaneniz var mı?

Kâğıt olarak dosyalarda topladığım bir arşivim olsa da daha çok bilgisayar ortamında biriktiriyorum, tabii bunun için de hard disk kullanıyorum. Özellikle bu sergim için daha çok bir arşiv çalışması yaptığımı söyleyebilirim.

Bugüne kadarki üç serginin de (odak noktasında olmasa bile) erotizmle bir bağlantısı var.

Kadın bedenini çok seviyorum. Bir anlamı olsun-olmasın, sanatsal bir kaygı gözetmeksizin kullanıyorum sanırım bu imgeyi. Bir yerden sonra zaten kafanızda bir hikâye canlandırmaya başlıyorsunuz ve onun üzerine bir şeyler kurguluyorsunuz.

Peki, çalışmalarınız hiç tepki alıyor mu?

İnanın bazen Facebook'ta kullanmam için kendi fotoğraflarını gönderenler dahi oluyor.

Ve siz de kullanıyorsunuz onları...

Bazen evet, artık sadece eskiden beri tanıdığım ve konuştuğum insanların gönderdikleriyle ilgileniyorum. Çünkü bazen sahte hesaplarla eş, dost şaka amacıyla da yazıyor. Hoş olmuyor o da. *(Gülüyor)*

Çalışma düzeniniz nasıl?

Aslında genelde bu saatlerde (röportaj öğlen 13.00 gibi gerçekleşti) uyuyorum. Sabahları 08.00, 09.00 gibi yatıp, akşamüzeri 15.00, 17.00 gibi uyanırım. Genelde gece sabaha kadar çalışıyorum.

Gece daha mı rahat çalışıyorsunuz, size ilham mı veriyor?

Çocukluğumdan beri böyleyim ben. Geceleri uyusam bile sabahları uyumaya yine devam ediyorum. Bir tek askerde zor oluyordu… *(Gülüyor)*

Askerlik nasıl geçti peki?

Bence çok güzel geçti; hiç bilmediğiniz bölgelerden gelen, hiç tanımadığınız insanlarla bir aradasınız. Ön yargısız bir şekilde herkesi dinlemeye gayret ettim. Onlar tarafından sevilip, sayılmak da ayrıca hoşuma gitti. Herkesi dinliyordum, hatta komutanlarım beni Monk dizisindeki karaktere benzetiyordu.

Nerede yaptınız askerliğinizi?

Ankara, Mamak.

Serginin hazırlık süreci sona erdiğinde ne hissediyorsunuz?

Son dakikaya kadar çalışmayı seviyorum. Böylece o süreçte neler hissettiğimi de anlamıyorum.

SULUBOYA İLE ÖZGÜRLÜK ANLAŞMASI

ÇARPICI İŞLERE İMZA ATAN VE "RESİM BENİM İÇİN NEFES ALMAKTIR" DİYEN SAYDAN AKŞİT, ESERLERİNDE KULLANMAKTAN VAZGEÇMEDİĞİ SULUBOYAYLA KENDİNİ ÇOK DAHA ÖZGÜR HİSSETTİĞİNİ SÖYLÜYOR.

RÖPORTAJ: İLKNUR EŞSİZ

yaratıcı

Çizimlerinizin çoğunluğunun suluboya olduğunu görüyorum. Bu malzemeyi seçmenizin sebeplerini merak ettim.
Suluboya ile kendimi daha özgür hissediyorum işlerimde… İyi anlaşıyoruz diyelim... Suluboyanın kendi içinde yarattığı sürprizleri de seviyorum. Dediğim gibi malzeme de özgür, siz de özgürsünüz. Suluboyayı farklı tekniklerle birlikte kullandığım da oluyor. Bu anlamda da rahat bir malzeme…

Resim sizin hayatınızda hangi duygulara karşılık geliyor?
Tasarlamak, üretmek ve tüm aşamalarından keyif almak, bir de nefes almak. Tabii resim, derin bir nefes.

"100 İllüstrasyonla Türk Sinemasının 100. Yılı" sergisinde sizin de eserleriniz yer almıştı. Özellikle Türk sinemasına dair çizim yaparken neler hissettiniz?
Defalarca izlediğim filmleri, bir kez daha farklı bir gözle izlemiş oldum aslında. Çocukluğumuza denk gelen filmlere bu şekilde dâhil olmak çok keyifliydi.

Bir videoda ahşap üzerine resim çizerken görüyoruz sizi. Eserlerinizi ne gibi materyaller üzerine çalışıyorsunuz?
Farklı projelerde, farklı materyaller kullanıyorum ama çoğunlukla "ecoboard" denen bir karton üzerine çalışıyorum.

İstanbul'un size ilham veren bir semti var mı?
Var evet, Kadıköy.

Eserlerinizi nerede görmek istersiniz?
İnsanlarla iletişim kurabilecekleri her yerde.

Bize yeni yıl temalı bir çizim yaptınız. Sizin yeni yıla girerken bir beklentiniz, dileğiniz ya da ritüeliniz olur mu? Yoksa 31 Aralık akşamı sizin için sıradan bir akşam mıdır?
Sadece sevdiklerimizle keyifli bir gün geçirmek için bir sebeptir.

İstanbul'da 2017 yerine başka bir yıla girme imkânınız olsaydı, bu hangi yıl olurdu? Nasıl bir kutlama olmasını isterdiniz? Kimlerle geri sayım yapardınız?
Bulunduğumuz yılda kalalım o zaman, yeni yılda bir yaşına girecek kızımızla birlikte.

SAYDAN AKŞİT KİMDİR?

1979 İzmit doğumlu sanatçı, Kocaeli Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Resim Bölümü'nden 2004 yılında mezun oldu. Bugüne kadar İstanbul'da ve yurt dışında çeşitli karma sergilere katılan Saydan Akşit, halen freelance olarak çalışıyor ve hem yerel hem de uluslararası dergiler için illüstrasyon çalışmalarına imza atıyor.

sergi

ARALIK'TA

2016 YILINI KAÇIRMAMANIZ GEREKEN 11 SERGİYLE SONLANDIRIYORUZ.

SANAT

1- 44A SANAT GALERİSİ

CEM MUMCU // SANDIĞINIZ DEĞİLİM, SANDIĞINIZ ŞEYLERDEN HİÇBİRİ DEĞİLİM, SANDIK DA DEĞİLİM!
7 ARALIK - 16 OCAK

Uzun yıllardır yazar kimliğiyle tanıdığımız Cem Mumcu'nun ilk kişisel sergisi, 7 Aralık 2016 - 16 Ocak 2017 tarihleri arasında, Teşvikiye 44A Sanat Galerisi'nde izleyicisiyle buluşacak. Mumcu 15 yıllık resim serüveninin üretimlerini bir araya getiren "Sandığınız değilim, sandığınız şeylerden hiçbiri değilim, sandık da değilim!" isimli sergisinde, alışılmadık malzemeler kullanarak yarattığı eserlerindeki benzersiz ruh tasvirleriyle karşımıza çıkıyor.

2- PERA MÜZESİ

KARMA SERGİ
// BALKANLARDAN GELEN SOĞUK HAVA
7 MAYIS'A KADAR

Ali Akay ve Alenka Gregorič küratörlüğünde gerçekleşen "Balkanlardan Gelen Soğuk Hava" sergisinde Arnavutluk, Bosna-Hersek, Bulgaristan, Hırvatistan, Karadağ, Kosova, Makedonya, Romanya, Sırbistan ve Slovenya'dan çağdaş sanatçılar ağırlanıyor. Sergi Balkanlar'daki farklı kuşaklardan sanatçı ve sanatçı gruplarına odaklanıyor ve bölgenin kaçınılmaz olarak akla gelen siyasi çağrışımları göz önünde bulundurulmadan bir doğa olayı üzerinden biçimleniyor: Rüzgâr. Bu tema aynı zamanda hava durumu haberlerinde kışın gelişine işaret eden "Balkanlardan gelen soğuk hava dalgası" söylemine de gönderme yapıyor.

3- ALT SANAT MEKÂNI

RANIA STEPHAN
15 ARALIK - 5 ŞUBAT

Alt Sanat Mekânı, Rania Stephan'ın film ve fotoğraflarını bir araya getirdi. Stephan, Türkiye'deki ilk solo sergisinde Mısırlı film yıldızı Soad Hosni (1943-2001) ve Hosni'nin yaşadığı dönemle ilgili işlerini gösterecek. Sanatçı, Hosni'nin 2001'de Londra'daki şüpheli ölümünün ve ardında bıraktığı mirasın yansımaları aracılığıyla kadınların temsil edilme biçimlerini ve imgelerin toplumları şekillendirmedeki etkisini sorguluyor.

4- BLOK ART SPACE

KARMA SERGİ // THERE WAS A WORLD, ONCE, YOU PUNK
6 OCAK'A KADAR

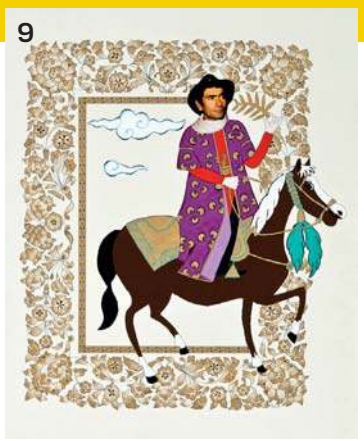
Küratör kolektifi Point Project, "There was a world, once, you punk" sergisiyle doğanın kentsel alanda yetersizliğine ışık tutmayı amaçlıyor. BLOK art space'de gerçekleşecek sergi, İstanbul'da geçtiğimiz yıllarda şehrin az sayıda kalan yeşil alanlarından bir parkın, alışveriş merkezi ve lüks apartmanlara dönüştürülme projesine verilen tepki ve parkın bu amaçla işgali üzerinden bir güncellik katmanı da içeriyor. Sanatçılar ise şu şekilde: Andreas Greiner, Dunja Herzog, Florian Meisenberg, Lars Bjerre, Lydia Ourahmane, Markus Hoffmann ve Serkan Taycan.

6

8

5

7



9

5- PİLOT

BURAK DELİER // HÜR BUDALALAR VE KURNAZLAR CEMİYETİ
1 ARALIK – 1 OCAK

Uzunca bir süredir ulusal ve uluslararası dolandırıcılık tarihi ve felsefesi üzerine kapsamlı bir araştırma sürdüren Burak Delier, çalışmalarını ay boyunca Pilot'ta sergileyecek. Delier topladığı bazı dolandırıcılık hikâyelerinden yola çıkarak, hatta bazen kendine mal edip tekrarlayarak, günümüz ekonomi ve siyasetinin de tıpkı kişisel ilişkilerimizde olduğu gibi "inanma" fiili etrafında şekillendiğini hatırlatıyor.

6- GALERİ KHAS

EDA SOYLU // YENİDEN KURMAK
13 OCAK'A KADAR

Eda Soylu'nun mekân düşüncesinin ve özel olarak da ev kavramının sökümüne ve yeniden kurulmasına dayanan çalışması, galeri mekânına kurulmuş bir yerleştirme. Gerek farklı evlerin yıkımlarından toplanmış yapı malzemelerini gerekse sanatçının kendi evinden "söktüğü" ve galeri mekânına taşıdığı mimarlık elemanlarından oluşturduğu yerleştirmesi; ev, hane, mekân kavramlarının yapı sökümünü ve yeniden inşasını içeriyor. Galeri mekânına betonla bütünleştirdiği gerçek kurutulmuş çiçekleri yerleştiren Soylu, izleyicilerden bunları çiğneyerek yok etmelerini istiyor ve böylece kendileriyle çelişen bir eylem yapmaya zorluyor.

7- VERSUS ART PROJECT

M. ALİ ÇAKIR // HACİMSİZ SEYİR
10 ARALIK'A KADAR

M. Ali Çakır'ın son iki yılda ürettiği işlerden oluşan "Hacimsiz Seyir" başlıklı sergi, sanatçının bilinçaltının katmanları arasında gizli kalan düşüncelerin, özgürlük arayışıyla yüzeye kavuşma hallerini seyirciyle buluşturuyor. Figürler ve onları neredeyse kuşatan ayrıntıların merkeze alındığı çalışmalardan oluşan sergide, sanatçının farklı boyutlardaki tuvallerini ve kâğıt işlerini bir arada görmek mümkün.

8- MİLLİ REASÜRANS SANAT GALERİSİ

ARNO FISCHER // ARNO FISCHER FOTOGRAF SERGİSİ
8 ARALIK – 7 OCAK

Küratörlüğünü Mathias Flügge'nin yaptığı Arno Fischer fotoğraf sergisi, İFA ve Goethe-Institut İstanbul iş birliğinde Millî Reasürans Sanat Galerisi'nde. Arno Fischer, fotoğraflarında insanların günlük yaşamda dikkatini çekmeyen sahneleri, sade ama çarpıcı bir biçimde ortaya koyuyor. Mathias Flügge, Arno Fischer'in fotoğraflarında tercih ettiği dili, insancıl ve çok katmanlı olarak tanımlıyor. 1927 yılında Berlin'de doğan fotoğraf sanatçısı, İkinci Dünya Savaşı sonrasında heykel eğitimi aldı. Ancak daha sonra sanatsal üretimi fotoğraf alanına kaydı. Serginin temelinde yer alan siyah-beyaz fotoğraflarının yanı sıra kendi bahçesinden çektiği polaroidler de izleyenlerin dikkatini çekecek.

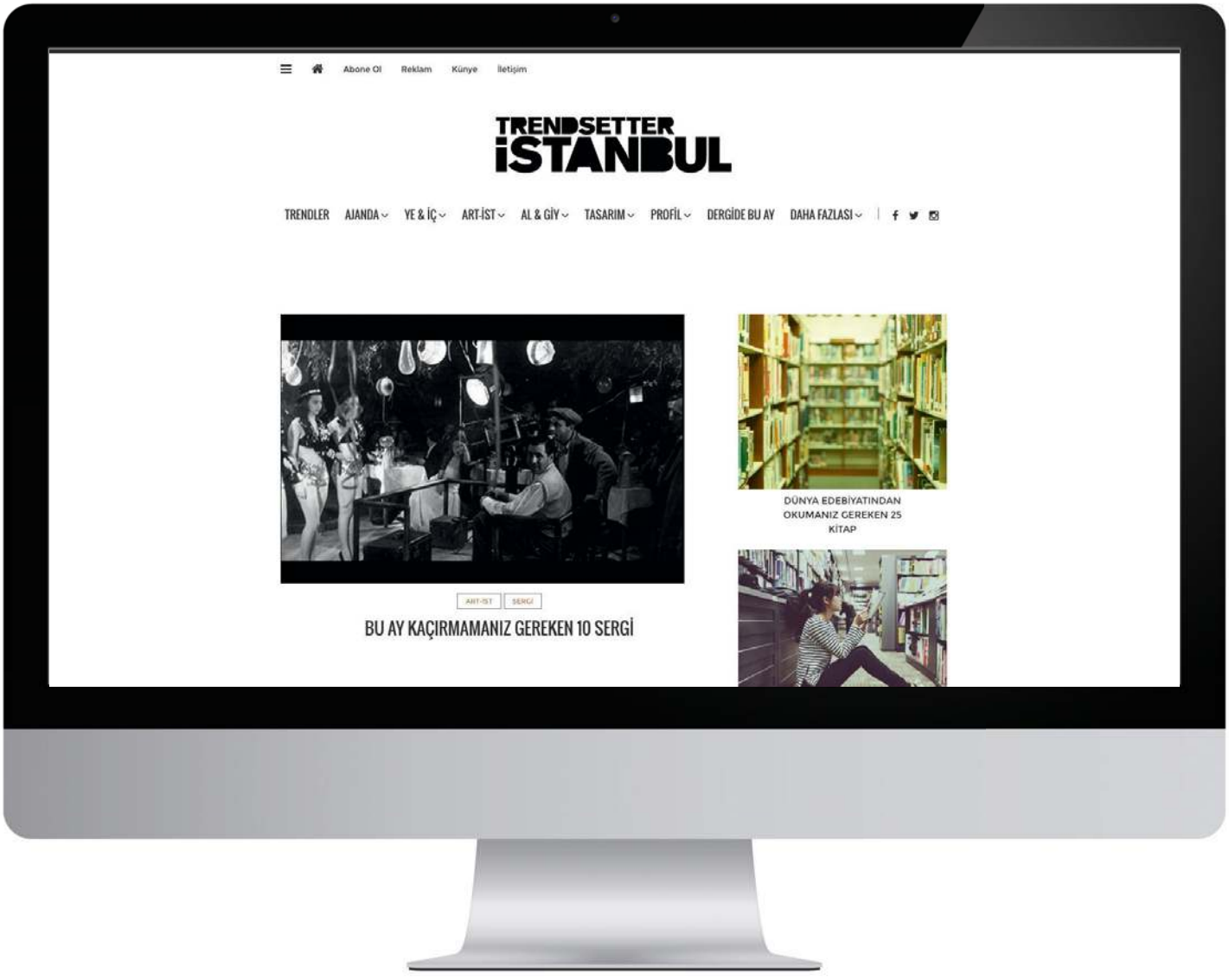
9- X - IST

KARMA SERGİ // ÇİRKİN
1 – 31 ARALIK

x-ist yılın son sergisini mizaha ayırdı. 14 karikatür sanatçısını buluşturan "Çirkin" isimli sergide, çirkin kavramı farklı mizahı bakış açılarıyla inceleniyor. Aralarında Cem Dinlenmiş ve Göksu Gül gibi sanatçı ve karikatürist kimliğini bir arada yürüten isimler olsa da, sergide yer alacak kişilerin çoğu karikatür formunun dışına ilk kez çıktıkları sanat denemeleriyle "Çirkin" sergisinde izleyiciyle buluşuyor. Kimi "çirkin" kavramını toplumsal bir tabu, kimi güzelin karşıtı, kimi şehrin haydut yüzü, kimi doğanın sayısız güzelliği arasına karışan pis yönleri olarak irdelerken, çirkinin hayatımızın vazgeçilmezi olduğu ironisiyle de karşı karşıya kalıyoruz. Sergide Cem Dinlenmiş, Cengiz Üstün, Erdil Yaşaroğlu, Emrah Ablak, Ersin Karabulut, Göksu Gül, Gürcan Yurt, İltem Dilek, İpek Özsüslü, Memo Tembelçizer, Oky, Yılmaz Aslantürk (Otis Abi), Selçuk Erdem ve Sönmez Karakurt'un eserlerini görebilirsiniz.

TRENDSETTER İSTANBUL

WWW.TRENDSETTERİSTANBUL.COM



FACEBOOK.COM/TRENDSETTERISTANBUL TWITTER.COM/TRENDSETTERIST INSTAGRAM.COM/TRENDSETTERISTANBUL

Al&Giy

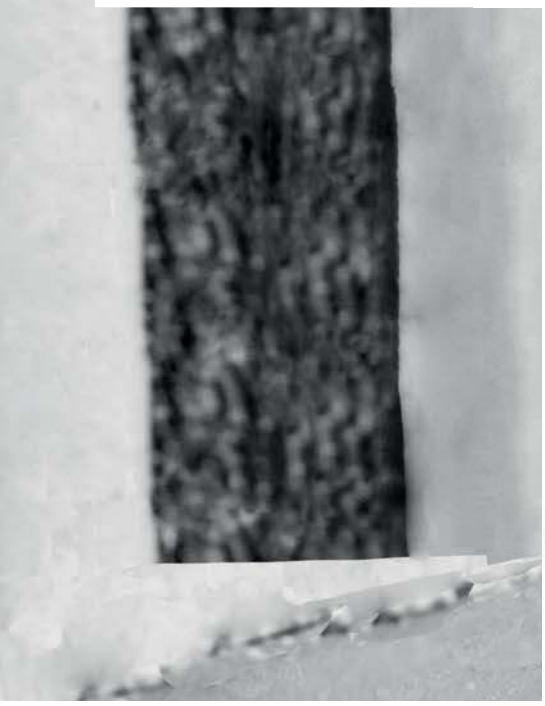
Saint Laurent

LÜKSÜN TANIMI DEĞİŞİYOR:

SAVE MY BAG

STEFANO AGAZZI VE VALENTINA AZZIA İKİLİSİNİN İŞ BİRLİĞİNDEN DOĞAN SAVE MY BAG, HEM STİL SAHİBİ HEM DE OLDUKÇA YENİ MALZEMELER VE TEKNİKLERLE ÇANTA TASARLAYAN BİR MARKA. TÜRKİYE PAZARININ MODA KONUSUNDA ÇOK OLGUN VE DUYARLI OLDUĞUNU BELİRTEN İKİLİYE, SAVE MY BAG HAKKINDA MERAK ETTİKLERİMİZİ SORDUK.

RÖPORTAJ: EDA BAYRAKTAR



Bize Save My Bag'in kuruluş hikâyesinden bahseder misiniz? Fikir bir anda mı ortaya çıktı yoksa daha önce planladığınız bir şey miydi?
"To be Packing" adında bir mücevher paketleme şirketimiz vardı ve bu marka dâhilinde 2012 yılında iş için Las Vegas'ta düzenlenen bir ticaret fuarına gittik. Fuara gelen müşteriler dünyanın en önemli altın, elmas ve mücevher satıcılarıydı ve biz de onlara özel bir hediye vermek istiyorduk. Akabinde yeni, modaya uygun ve polifabrik bir ürün olan likradan esinlenerek çantalar tasarladık. Fuarda, tasarladığımız çantaları hediye ettiğimiz kadınların mutlu olduğunu görünce bu işi yapmaya karar verdik. Bir yıl sonra Save My Bag doğdu.

Save My Bag'in yeni kreasyonlarını tasarlarken nelerden veya kimlerden ilham alıyorsunuz?
Save My Bag ekibi olarak her zaman yeni fikirlere ve anlayışlara açığız. Bu fikirlere özenli ve hassas bir bakış açısıyla yaklaşıyoruz. İlhamımızı çevremizdeki her şeyden alıyoruz diyebiliriz.

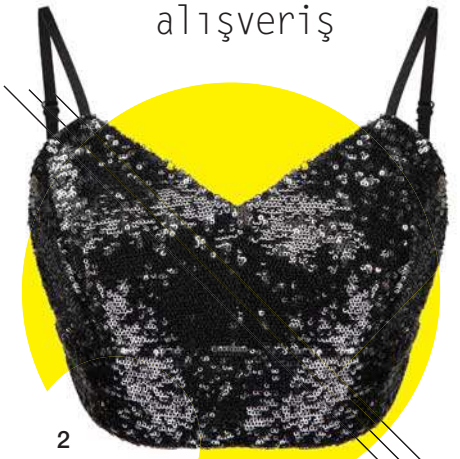
Save My Bag çantalarının kendine özgü, ikonik bir stili var. Diğer çanta markalarından ayrıldığınız noktalar nelerdir?
Biz bir bakıma eşsiz ürünler üretiyoruz. Kullandığımız malzeme yıkanabilir, hafif ve dayanıklı. Ayrıca çantalarımız romantik ve benzersiz bir tarza sahip. Çantalarımızı tasarlarken ilk olarak gösteriş yapmaya ihtiyacı olmayan kadınları hedefledik. Ürünlerimizin en çok dikkat çeken yanı, ikonik ama aynı zamanda romantizmle de uyum içerisinde olması. Biz fiyatı makûl ürünler üreten lüks bir şirketiz.

Save My Bag çantalarını üretirken ne tür materyaller kullanıyorsunuz? Umarız kürk veya deri bunların içinde değildir...
Biz vahşete ve gaddarlığa karşı bir kuruluşuz. Kesinlikle ne kürk ne de hayvan derisi kullanmıyoruz. Üst düzey teknolojilerin kullanıldığı bir çağda yaşıyoruz; dolayısıyla çantalarımızda da çağa uygun materyaller kullanmayı tercih ediyoruz. Save My Bag çantaları kauçuk köpüğü ve likranın birlikte kullanılmasıyla ortaya çıkan polyester-likra karışımı bir malzemeden üretiliyor. Bu gerçekten inanılmaz bir malzeme.

Save My Bag çantaların tüm dünyada bu denli popüler olmasının nedenleri nedir?
Başarımızın sebebi bizce; yeni ve çağa uygun materyal kullanımı, doğru fiyatlandırma ve glam tarzını mükemmel bir uyum içerisinde birleştirmemizden kaynaklanıyor.

Son olarak Save My Bag çantaları nerelerden satın alabiliriz?
Save My Bag olarak Türkiye pazarına girişimiz, buradaki perakende ağına oldukça hâkim olan Fulya Oal ve dağıtımcı firmamız Keyateks aracılığı ile gerçekleşti. Vakkorama ve Vepa 62, Save My Bag tasarımlarını sevdi ve çantalarımızı Akmerkez'deki mağazalarında satışa sundu.

1



2

3

YENİ YIL YENİ SİZ!

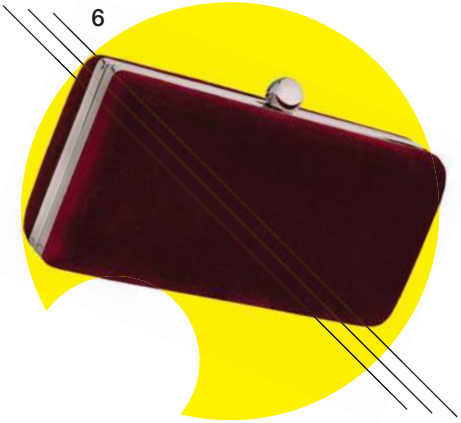
4

5

EĞER YILBAŞI PLANINIZ KESTANE, TOMBALA VE TELEVİZYON ÜÇLÜSÜNDEN İBARET DEĞİLSE KALKIN VE VİTRİNLERE GÖZ GEZDİRMEYE BAŞLAYIN. ZİRA BU ÖZEL GECEDE HANGİ ORTAMA GİRERSENİZ GİRİN, STİLİNİZİ GÖSTERMELİ VE KENDİNİZDEN BAHSETTİRMELİSİNİZ. NE DE OLSA YENİ YILA NASIL GİRERSENİZ ÖYLE GİDERMİŞ.

HAZIRLAYAN: EDA ŞEFTALİCİOĞLU

1. FOREVER NEW: **269 TL**
2. EXQUISE: **179 TL**
3. CALVIN KLEIN: **965 TL**
4. HARVEY NICHOLS – PETER PILOTTO: **4.000 TL**
5. BEYMEN COLLECTION: **695 TL**
6. NETWORK: **449 TL**
7. ROMAN: **229 TL**
8. PENTI: **69 TL**
9. RAISA&VANESSA: **FİYAT BELLİ DEĞİL**
10. CASHMERE IN LOVE: **996 TL**



6

7

8

9

10

11

12

13

14

17

15

16

18

19

20

21

11. ACADEMIA: **695 TL**
12. ADL: **99 TL**
13. CHANEL: **FİYAT BELLİ DEĞİL**
14. H&M: **149 TL**
15. ELIJAH JEWELS: **690 TL**

16. INTIMISSIMI: **139 TL**
17. GUSTO: **449 TL**
18. ZARA: **199 TL**
19. MANGO: **139 TL**
20. BEYMEN-AQUAZZURA: **FİYAT BELLİ DEĞİL**
21. TWIST: **359 TL**

1

2

3

4

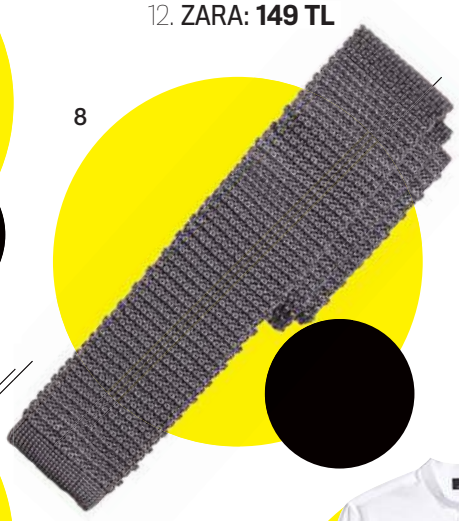
5

6

1. LEVI'S: **229 TL**
2. COS: **250 TL**
3. VAKKO: **1.290 TL**
4. TISSOT: **2.030TL**
5. DAMAT: **175 TL**
6. BANANA REPUBLIC: **269 TL**
7. GAP: **159 TL**
8. BROOKS BROTHERS: **175 TL**
9. TOMMY HILFIGER: **119 TL**
10. BEYMEN CLUB: **759 TL**
11. H&M: **79 TL**
12. ZARA: **149 TL**

7

8



9

10

11

12

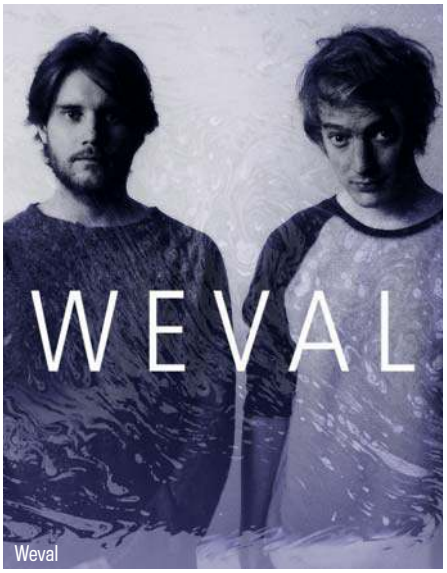
AJANDA

- MÜZİK
- SİNEMA
- TİYATRO
- KİTAP
- ÇOCUK

La La Land

Emiliana Torrini And The Colorist

Plaistow



Weval

ARALIK AYI KONSERLERİ

HAZIRLAYAN: ZEYNEP NAZ İNANSAL

RBMA NIGHT: KIASMOS

(İNDİGO, 3 ARALIK, 50 TL)

Tüm İstanbul'a yayılan Red Bull Music Academy etkinliklerinden biri de Kiasmos. Piyano ve elektronik müziği birleştirdikleri minimalist setlerden sorumlu olan Janus, indigo'da kabinin başına geçip büyülü bir performansa imza atacak.

EMILIANA TORRINI AND THE COLORIST

(SALON İKSV, 3 ARALIK, 40 - 50 TL)

Narin sesiyle kendine hayli geniş bir hayran kitlesi yaratan İzlandalı sanatçı Emiliana Torrini, yepyeni bir tarzın habercisi "Speed of Dark"ın ardından İstanbul'da. Orkestrası The Colorist'le duygusal, çocuksu ve neşeli şarkılarını çalıp, dinleyicilerini yepyeni ufuklara götürecek.

FANFARAI

(BABYLON, 3 ARALIK, 30 TL)

Fas, Cezayir ve Fransa gibi ülkelerden farklı sosyal ve kültürel geçmişlere sahip müzisyenlerin bir araya gelmesiyle kurulan Fanfarai, XXF Very Very French Festival kapsamında İstanbul'da olacak. Dünya müziğine getirdikleri sıra dışı yorumlarıyla dikkat çeken grup, yüksek enerjili ve eğlenceli bir performans sunacak. Biletinizle Jean Tonique etkinliğine de katılabilirsiniz.

PLAISTOW

(SALON İKSV, 7 ARALIK, 25 - 45 TL)

Son albümleri Titan ile çıtayı yükselten İsviçreli deneysel minimal caz üçlüsü Plaistow, adını bir Squarepusher şarkısından alıyor. Bu üç virtüözün dinamik ve heyecan verici performansını kaçırmayın.

Ame

WEVAL "LIVE"

(ZORLU PSM, 10 ARALIK, 40 TL)

Köln çıkışlı Kompakt etiketiyle yayınlanan albümleriyle tanınan Weval, Hollandalı ikili Harm Coolen ve Merjin Scholte'den oluşuyor. Şarkılarında krautrock, funk, hip-hop ve caz gibi türlerin dinamiklerine de rastlayabildiğimiz grup oldukça katmanlı, karanlık ve güçlü ritimlere sahip bir performansa imza atacak.

LIMITS OFF: AME

(İNDİGO, 10 ARALIK, 50 TL)

2003 yılında bir araya gelip ilk albümlerini yayınlayan Frank Wiedemann ve Kristian Beyer'den oluşan Ame, müziklerinde her zaman yenilikçi olmayı tercih ediyor. Kurdukları plak şirketi Innervisions'la da elektronik müziğin öncülerinden olan ikiliden Kristian, indigo kabininde olacak.

NAZIM ORATORYOSU

(25-26 Aralık, Volkswagen Arena, 90-220 TL)

Türkiye'de çok sesli müziğin başyapıtlarından Nazım Oratoryosu iki gece üst üste Volkswagen Arena'da olacak. Bu unutulmaz gecede piyanoda Fazıl Say'ı, anlatıcı solist olarak Genco Erkal'ı ve solistler Serenad Bağcan, Arda Aktar, İdil Bursa, Gökçe Çatakoğlu ve Çetin Özen'i izleme şansı bulacağız.

BUNLARI DA KAÇIRMAYIN:

MADELEINE PEYROUX:
ZORLU PSM, 5 ARALIK, 50 - 120 TL
CHINAWOMAN: BABYLON, 6 ARALIK, 56 TL

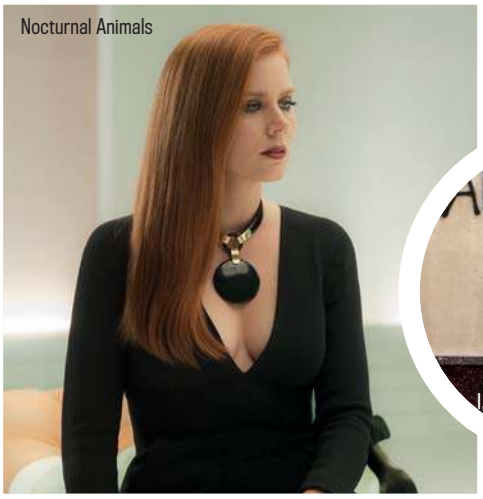
Kiasmos

Fanfarai

Rogue One: A Star Wars Story

Assassin's Creed

ARALIK AYI FİLMLERİ


Nocturnal Animals

I, Dainel Blake

La La Land

I, DANIEL BLAKE
(2 ARALIK)

Cannes Film Festivali'nde Ken Loach'a Altın Palmiye getiren "I, Daniel Blake", çarpık sistemi, New Castle'da yaşayan bir marangoz üzerinden eleştiriyor. Sağlık durumu yüzünden çalışamayan Daniel Blake, devlet yardımı almaya çabalıyor. Tüm bu bunaltıcı bürokrasinin ortasında da benzer bir durumda olan genç bir kadınla tanışıyor. Başrollerde Dave Johns ve Hayley Squires var.

NOCTURNAL ANIMALS
(9 ARALIK)

İlk filmi "A Single Man"le çok ses getiren Tom Ford, yedi yılın ardından geri dönüyor. Başrollerini Jake Gyllenhaal ve Amy Adams'ın paylaştığı "Nocturnal Animals", heyecan verici bir gerilim. 20 yıl önce ayrıldığı eski kocasından bir roman taslağı alan Susan, kendini bu hikâyeyi okumaktan alıkoyamıyor. Film hem Susan'ın romanı okuma sürecini hem de romanın anlattığı hikâyeyi iç içe geçiriyor.

ROGUE ONE: A STAR WARS STORY
(14 ARALIK)

Seriye olan hasretimize ilaç niteliğindeki Star Wars spin-off'u "Rogue One: A Star Wars Story", bu seneyi güzel bitirmemize sebep olacak. Death Star'ın planlarını çalmayı amaçlayan bir grubu anlatan filmde Darth Vader'ı da göreceğiz. Başrollerde Riz Ahmed, Felicity Jones, Mads Mikkelsen ve Forest Whitaker gibi isimler var.

ASSASSIN'S CREED
(23 ARALIK)

Devrim yaratan yepyeni bir teknoloji ile genetik hafızası ortaya çıkarılan Callum, 15. yüzyıl İspanya'sında atalarından olan Aguilar'ın maceralarını deneyimler. Callum gizemli bir topluluk olan Suikastçi soyundan geldiğini keşfeder ve günümüzde de var olan güçlü Templar organizasyonunu alt etmek için geçmişindeki bilgi ve tecrübeyi kullanır. Dünyanın en popüler video oyunlarından birinden uyarlanan filmin başrollerinde Oscar adayı Michael Fassbender ve Oscar ödüllü Marion Cotillard yer alıyor.

LA LA LAND
(30 ARALIK)

"Whiplash"le olay yaratan Damien Chazelle'in yeni filmi "La La Land", romantik bir müzikal. Los Angeles'ta yaşayan bir oyuncu adayıyla, işsiz bir caz piyanistinin aşkını tüm şehre yayarak anlatan film, her detayıyla büyüleyici olacağa benziyor. Hayalleri ve aşkları arasında kalan çifti de Emma Stone ve Ryan Gosling canlandırıyor.

SESSİZ SİNEMA GÜNLERİ YENİDEN

Sessiz sinemanın eşsiz örneklerini sinemaseverlerle buluşturan Uluslararası İstanbul Sessiz Sinema Günleri'nin üçüncüsü, 15-18 Aralık 2016 tarihleri arasında Akbank Sanat, İtalyan Kültür ve Fransız Kültür merkezlerinde yapılıyor. Bu yılın ana teması ise "Yol ve Yolculuk"! Yola ve yolculuğa dair birçok filmin yanında büyük kısmı ilk kez seyirci karşısına çıkacak Osmanlı İmparatorluğu dönemi görüntülerinden Diva filmlerine, Chaplin ve Keaton klasiklerinden Alman Dışavurumculuğu'na ve "renkli sessizler"e kadar birçok bölüm yer alıyor programda.

Gülünç Karanlık

DÜŞÜNELİM, GÜLELİM, EĞLENELİM…

SON ZAMANLARDA KENDİMİ HANDE YENER'İN ŞARKISINI, "KIŞ KIŞ 2016 KIŞ KIŞ, YALLAH 2016 YALLAH" ŞEKLİNDE SÖYLERKEN BULUYORUM. ÇÜNKÜ ŞU SIRALAR TEK DİLEĞİM BİZE AYDINLIK GÜNLER GETİRMESİNİ ARZULADIĞIM 2017'YE ADIM ATMAK VE BİZİ FAZLASIYLA ÜZEN BU YILIN SONUNDA GÜLMECESİ BOL OYUNLARDA BULUŞMAK.

YAZI: İLKNUR EŞSİZ

TİYATRO

Öyle bir 2016 yılı yaşadık ki bu karaya çalan gri yılı geride bırakmayı, gelecek yılın güzellikler getirmesini diliyorum; hem Türkiye'nin hem de yorgunluktan bitap düşmüş Dünya gezegeninin insanlarına. Unutulmayacak olanları asla unutmamayı, düşünmeyi, gelişmeyi, yarınlar için sağlam adımlar atmayı ve sanata sıkı sıkı sarılmayı sürdürürken, 2016'nın son ayını içinde mizah olan oyunlarla uğurlamak en güzeli sanki…

KADINLAR, FİLLER VE SAİRELER: BİR VAROLUŞ HİKÂYESİ

Yunus Emre Gümüş'ün yazdığı, Özen Yula'nın yönettiği, başrollerinde Vahide Perçin, Yasemin Çonka ve Açelya Topaloğlu'nun oynadığı "Kadınlar, Filler ve Saireler" Aralık ayı boyunca, her salı günü Beşiktaş Kültür Merkezi'nde seyirciyle buluşuyor. Komşu oldukları halde birbirine yabancı üç kadının, komik ve trajik varoluş mücadelesini konu alan oyun; kadınların, erkeklerle ve yaşamla baş etme yöntemlerini mizahi bir dille anlatıyor. Hayatın akışında savrulan üç kadının, dertlerine "kadınca" çözüm arayışlarını sahneye taşıyan "Kadınlar Filler Ve Saireler…" birbirimize kenetlenmezsek olayların içinden çıkışımızın zor olduğunun altını kahkahayla çiziyor. Oyunun biletleri Biletix ve BKM Gişesi'nde.

EL DELİYE BİZ AKKILIYA HASRET: ÇİĞDEM TUNÇ DÖNDÜ!

Ünlü oyuncu, sunucu, balerin Çiğdem Tunç kendi adını taşıyan tiyatrosunun ilk oyunu "El Deliye Biz Akıllıya Hasret" isimli vodvil tarzındaki komediyle seyirciyle buluşuyor. Yönettiği oyunda oyuncu olarak da rol alan Çiğdem Tunç'a, Özkan Ayalp, Murat Parasayar, Ünal Zorer, Deniz Değirmenci, Sema Aras, Onur Sarıaltın, Şebnem Erdener, Aron Buniel ve Alper Çorumluoğlu eşlik ediyor. Valentin Katayev'in yazdığı, Göksel Kortay'ın dilimize çevirdiği oyununun sahne uyarlaması Onur Sarıaltın'a ait. Oyun, 8 Aralık'ta Caddebostan Kültür Merkezi'nde, 22 Aralık'ta Kozzy AVM'de sahneleniyor.

GÜLÜNÇ KARANLIK: BATININ SÖMÜRÜ TARİHİ

Afganistan'ın var olmayan yağmur ormanlarına doğru tekinsiz bir yolculuğa çıkmaya var mısınız? Özellikle iki sezondur sahnelediği oyunlarla dikkatleri üzerine çeken Bakırköy Belediye Tiyatrosu'nun (BBT) yeni oyunlarından "Gülünç Karanlık", Çağdaş Alman Tiyatrosu'nun genç yazarlarından Wolfram Lotz'un 2014 yılında yazdığı bir eser. Nurkan Erpulat'ın Türkçeleştirip yönettiği "Gülünç Karanlık", bize çok uzak diyarlardan birinin, Somalili bir korsanın savunması ile başlıyor; gizli bir görev için Afganistan'da bulunan iki Alman askerin izini sürerek devam ediyor. Onların nehir boyunca devam eden yolculuğu ve bu yolculukta yaşadıkları, bize batının sömürge tarihini hatırlatıyor. Oyunda Erol Ozan Ayhan, Yelda Baskın, Doğacan Taşınar, Hatice Elif Ürse ve Alican Yücesoy rol alıyor. Oyunun Aralık ayı programı için bbt.bel.tr sitesi kontrol edilebilir.

Kadınlar, Filler ve Saireler

ARALIK'TA NE OKUSAK?

KİM O?

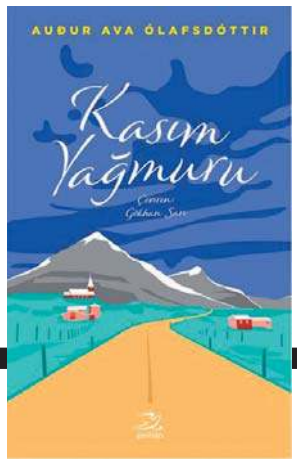
Özgür Aras'ı müzik, televizyon ve sanat camiasından pek çok ünlüyle birlikte yürüttüğü projeler, İstanbul gece hayatına kazandırdığı mekânlar, ses getiren sosyal sorumluluk kampanyaları ve aldığı sayısız ödülle hatırlayacaksınız. Aras şimdi de yeni kitabı "Kapıda Aşk Var" ile gündemimizde. Arka kapağında yer alan tanıtım metni ise kitaptan ne beklememiz gerektiğini özetliyor: "Şu koca dünyada bazen kendini yapayalnız hisseder, sığınacak bir liman, sıcacık bir insan nefesi arayıp durursun... Sonra birden, tam da ümidi kesmişken, hayat yolunda tek başına kalmış ve beklemekten yorulmuşken, koca ömürden vazgeçmeye hazırken; işte tam da o sırada gerçekleşir mucize... Hiç ummadığın yerden gelir..."
184 Sayfa, 15 TL

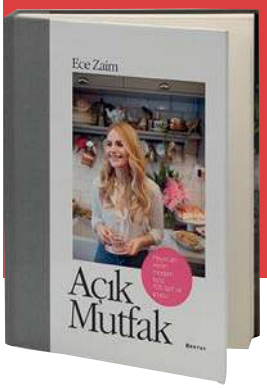
MUTFAKTAN YÜKSELEN KOKULAR

Ece Zaim'in kolay anlatımı ve detaylı tarifleriyle artık siz de evinizde sevdiklerinize profesyonel aşçılar gibi lezzetler hazırlayabilirsiniz. Tariflerde başarılı olmanız, "kitabı kullanma kılavuzu" bölümüyle kolaylaşıyor. "Açık Mutfak"ta kahvaltılıklardan ev yemeklerine, misafirlere özel lezzetlerden sunumlarıyla şaşırtacağınız tatlılara kadar ihtiyaç duyacağınız her türden farklı tarifler yer alıyor. Kitaptaki tariflerin bir kısmı Ece Zaim'in televizyon programından, bir kısmı daha önce hiçbir yerde paylaşmadıklarından, bir kısmı da bu kitap için özel olarak hazırlanan tariflerden oluşuyor. "Sabah Uyanınca", "Sıkıcı Olmayan Ev Yemekleri", "Misafirlere Özel" ve "Tatlısız Asla" bölümlerinden oluşan bu leziz kitapta 105 farklı tarif var.
360 Sayfa, 95 TL

ŞİMDİKİ ZAMANDAN HİKÂYELER

The Guardian eser için "İhtişamı içinde saklı bir kitap" yorumunu yapıyor. Danimarka'nın usta, minimalist yazarı Helle Helle'den hem hiçbir şeyin olmadığı hem de çok şeyin olduğu eşsiz ve sürükleyici bir roman: "Bu, Şimdiki Zaman Kipinde Yazılmalıydı". Adını genelde yazdığı kısa hikâyelerden tanıdığımız Helle Helle, çağdaş Danimarka edebiyatının en önemli ve aynı zamanda popüler temsilcilerinden. İlk kez 2011 yılında yayımlanan kitap, 2014'te İngilizce'ye, geçtiğimiz ay da Türkçe'ye çevrilmişti. Yazarın kendi hayatından da izler taşıyan eser, Kopenhaglı bir öğrencinin Güney Zealand'da geçen hayatını aktarıyor.
168 Sayfa, 15 TL





İZLANDA'DA YOLCULUĞA ÇIKIYORUZ

Auður Ava Ólafsdóttir tarafından yazılan ve Pinhan Yayıncılık tarafından yayına hazırlanan "Kasım Yağmuru", İzlanda'nın "dairesel yol"unda geçen hayali bir yolculuğa davet ediyor okuyucuları. Romanın içeriğine gelecek olursak, "Kasım Yağmuru"nun kahramanı, aynı gün içerisinde -iki defa- terk edildikten ve kazara bir kazı ezdikten sonra hayatının karmaşasından uzakta, tropik bir tatile çıkma arzusuyla yanıp tutuşur. Planı, yakın arkadaşının dört yaşındaki işitme engelli oğlunun bakımını üstlenmesi gerektiğinden suya düşer. Fakat çocuk, şanslı piyango biletini çektiğinde, ikili İzlanda'nın büyülü coğrafyasında bir otomobil yolculuğuna çıkar. Siyah kumsallardan, lav tarlalarından, ıssız yollardan geçerler. Yolları, bir otostopçuyla, bir koyun sürüsüyle, Estonya'dan gelen bir koro ve bir şahinciyle kesişir. Onu terk eden her iki adam da yeni bir şans için genç kadının peşine düşer. Kendiliğinden gelişen bir macera olarak başlayan bu yolculuk, genç kadının geçmişe bakışını derinden değiştirir ve geleceğinin yol haritasını belirler.
336 Sayfa, 25 TL

LONDRA BİZİ ÇAĞIRIYOR

Peter Ackroyd'un Yapı Kredi Yayınları'ndan çıkan ilk romanı "Londra Yanıyor"un arka planında yazarın bütün kitaplarında olduğu gibi, geçmişin varlığının kendini sürekli hissettirdiği karanlık ve tekinsiz Londra sokakları var. Film yönetmeni Spenser Spender, çocukluğunu geçirdiği sokaklara uğradığı bir gün, Charles Dickens'ın romanı Küçük Dorrit'in filmini çekmeye karar verir. Eski Londra'nın ruhunu ve Dickens'ın dünyasını modern Londra'nın büyük bir hapishanesinde ve sokaklarında kuracağı setlerde canlandırmaya çalışacaktır. Spenser'ın harekete geçirdiği hikâye, birbirinden tuhaf ve uyumsuz karakterlerin yolunun kesişmesine neden olur: Sorunlu bir ilişki içinde olduğu karısı Laetitia, Dickens uzmanı öğretim görevlisi Rowan, atari salonu işletmecisi cüce Arthur, bir işçi mahallesinde yaşayan Tim ve içine Küçük Dorrit'in ruhunun girdiğine inanan kız arkadaşı Audrey.
176 Sayfa, 16 TL

KROOM 3D OYUN SETİ

Çocuklarına yeni yıl hediyesi arayışında olan anne babalar için; hem eğlenceli hem eğitici bir seçenek var. Özel tasarımlı Krooom 3 Boyutlu Oyun Setleri, çocukların yılbaşında keyifli saatler yaşamasını sağlayacak. Miniklerin kendi başlarına zaman geçirebilmesi için ideal olan oyun setleri, taşıma çantası sayesinde her yere götürülebiliyor.

KAHRAMAN ÖRDEK

2 ARALIK

Güneşin hep ışıldadığı, yemyeşil ağaçlarla kaplı bu ada o kadar güzeldir ki bir gün yeşil başlı bir yaban ördeği sürüsü, bu adayı Hawaii sanarak iniş yapar. İki ördek sürüsü pek anlaşamaz. Efsaneye göre kahraman Güneş Ördeği, sürüyü ve adanın enerji kaynağı olan Güneş'i korumakla görevlidir. Fakat kötü kalpli bir cadı Güneş Ördeği'nin süper güçlerini öğrenince adaya gelerek onun peşine düşer. O güne kadar pek iyi anlaşamayan iki farklı ördek sürüsü, adayı korumak için arkadaş olmak ve güçlerini birleştirmek zorunda olduklarını anlayacaklardır...

BARIŞ ADASI

10 ARALIK, AKATLAR KÜLTÜR MERKEZİ, 28 TL

Kahramanımızın medeniyetin sadece teknolojik gelişmeler olmadığını; sevgi, kardeşlik ve paylaşım olmadan asıl medeniyetin gerçekleşmeyeceğini anlattığı; sevecen, eğlenceli ve müzikli bir komedi. Akarsular önüne çıkan tüm kayalara rağmen yoluna devam eder. Barış Adası'nı izlerken çocuklarınız hem eğlenecek hem de öğrenecek.
besiktas.bel.tr

OZ ÜLKESİ

11 ARALIK, LEYLA GENCER OPERA VE SANAT MERKEZİ, 28 TL

Dorothy evinin bahçesinde vakit geçirirken, renkli bir ülkenin hayalini kurmaktadır. Tam bu sırada çıkan fırtınayla birlikte kendini renkli ve büyülü bir ülkede bulur. Burayı çok beğenmesine rağmen evine dönmek isteyen Dorothy, karşısına çıkan iyi yürekli cadıdan bunu rica eder. Cadı ona Oz'u bulmasını ve onun isteğini yerine getireceğini söyler. Oz'un sarayına sarı renkli yolu izleyerek gidebileceğini dile getirir ve ona sihirli ayakkabıları giydirir. Fakat bu durum kötü yürekli Batı Cadısı'nın hiç hoşuna gitmez. Dorothy sarı renkli yolda ilerlerken sırasıyla Korkuluk, Teneke Adam ve Aslan ile karşılaşır ve size mükemmel bir hikâyenin kapılarını açar.
leylagenceropera.com

ÇOCUK

CANIM KARDEŞİM 2 MÜZİKALİ

18 ARALIK, MALL OF ISTANBUL, 34 TL

Galip Bey ve eşi Lale Hanım, kızları Mine ve Müge'nin güzel zaman geçirmek için sadece bilgisayara mahkûm olduklarını görünce çok üzülür. Kendi çocukluk yıllarına geri dönüp Mine, Müge ve Mıncır için geçmişten günümüze kadar gelen Barış Manço gibi unutulmaz sanatçıları taklit ederek anlatırlar. Geçmişte iz bırakan değerlerimizi günümüz çocuklarına aktaran bu heyecanlı müzikalde, harika şarkılar eşliğinde neşeli dakikalar sizi bekliyor.
mallofistanbul.com.tr

ARI MAYA

24 ARALIK, KADIKÖY HALK EĞİTİM MERKEZİ, 23 TL

Arı Maya ve Willy büyüdüklerine bir türlü inanılmayan minik arılardır. Herkesi büyüdüklerine inandırmalarının tek yolu Kayıp Kıta Amazon'da bulunan Beyaz İnci'yi alıp kendi ormanlarına getirmektir. Ancak bu yolculuk düşündükleri kadar kolay olmaz. Beyaz İnci'yi ormanların en güçlü canlısı Örümcek Toyo korumaktadır. Bir an bile heyecanın eksik olmadığı oyunda, çocuklar iyiliğin ve cesaretin önemini kavrarken, sahnede yaratılan atmosferle kendilerini adeta bu ünlü masalın içinde hissedecek.
kadikoyhem.meb.k12.tr

RESİMLERİN DÜNYASINDAN ÇIKAN KUKLALAR

3, 11, 17, 25, 31 ARALIK, İSTANBUL MODERN, 50 TL

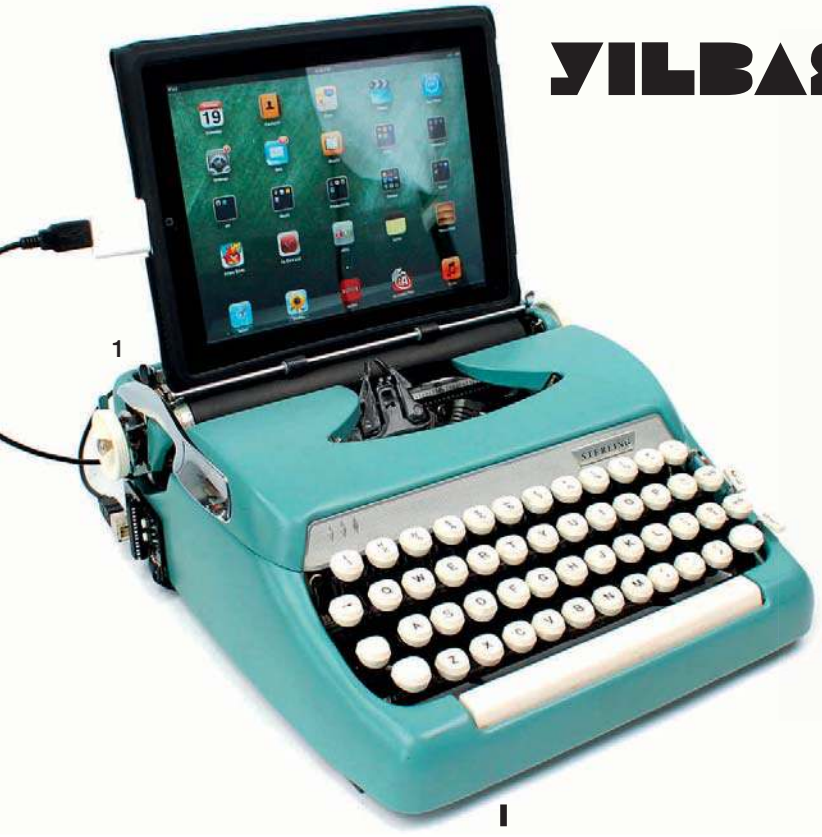
Bu atölyede aileler kutunun içinden bir kukla seçerek programa başlıyor. İstanbul Modern'de sergilenen sanat çalışmalarındaki bazı figürlerden esinlenerek tasarlanmış bu kuklaların, hangi resimde, nasıl bir dünyada yaşadıklarını keşfetmek için sergi turuna çıkarak programa devam ediyorlar. Buldukları eserleri aileleriyle birlikte inceleyen çocuklar, atölyede kuklalarını ve onların yaşadıkları dünyaları, görsel sunumlar ile anlatıyor. Ardından aileleriyle birlikte küçük sahneler hazırlayıp kuklalarını canlandırıyorlar.
istanbulmodern.org

NEŞELİ SAAT

11 ARALIK, KKM GÖNÜL ÜLKÜ GAZANFER ÖZCAN SAHNESİ, 28 TL

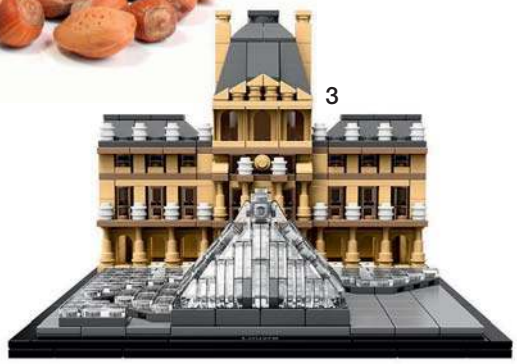
Oyun bir saatin içinde geçmektedir. Guru, Matti ve Roma, saatin çalışmasını sağlayan parçalardır. Saat çok eski olduğu için yukarıda adı geçen parçalar çok yaşlıdırlar. Bir gün saatin şefi Guru bozulur ve yerine Piti isimli genç bir parça geçer. Fakat Piti grup halinde uyum içinde çalışmaya bir türlü yanaşmaz. Hep bireysel hareket eder. Bu nedenle saat aksadığında, sahibi onu çok sevdiği halde tavan arasına kaldırmaya karar verir. Acaba kahramanlarımız tavan arasına gitmekten kurtulabilecek midir? Matti ve Roma, Piti olmadan saati çalıştırabilecek midirler? Merak ediyorsanız bu oyunu kaçırmayın.
biletix.com

YILBAŞI ÖNERİSİ



1

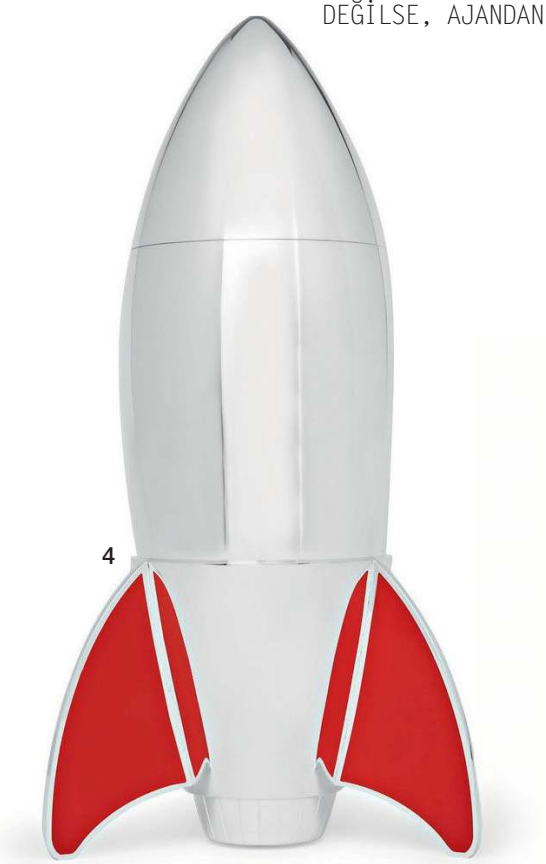
2



3

HEDİYEEEE!!!!

YILBAŞI ALIŞVERİŞİNİZİ HENÜZ YAPMADIYSANIZ, BÜTÇENİZİN DURUMU DA PEK FENA DEĞİLSE, AJANDANIZDA BİR HAFTA SONUNU ALIŞVERİŞE AYIRMAYI UNUTMAYIN!

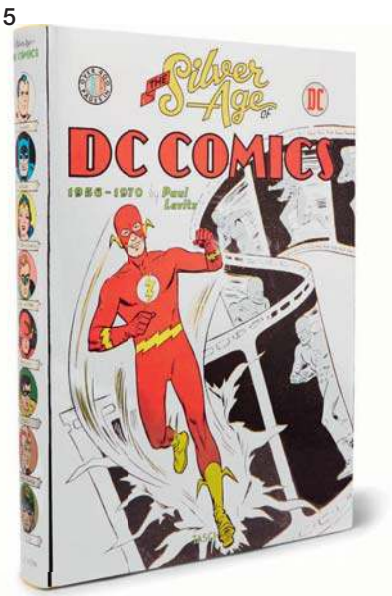


4

1. USB TYPEWRITER, iPAD BAĞLANTILI DAKTİLO: **1.299$**
2. SUCK UK, FINDIK KIRACAĞI: **15£**
3. LEGO, LOUVRE MÜZESİ: **59,99$**
4. ASPREY, ROCKET KOKTEYL SHAKER: **12.150$**
5. TASCHEN, THE SILVER AGE OF DC COMICS KİTABI: **39,99€**
6. ROMAIN JEROME X MARIO WATCH: **18.950$**

HAZIRLAYAN: ZEYNEP MERVE KAYA

5



6

YENİ YILI DAMAT ZARAFETİ İLE KARŞILAYIN

Damat, 2016 - 2017 Sonbahar-Kış Koleksiyonu'nda dünyanın en başarılı markalarının felsefesini yansıtan "total look" kavramıyla ceketten gömleğe, ayakkabıdan cüzdana, gardırobunun her parçasında kaliteden ödün vermeyen erkeğin yaşamını yansıtıyor. Yeni yılı karşılarken Damat ile hem şık hem de kusursuz görünün.

EASTPAK'TE JAPON RÜZGÂRLARI ESİYOR

Kendi gibi zamana meydan okuyan markalarla çalışmayı seven Eastpak, bu kez de Japonya'nın önde gelen Kuroki markası ile yarattığı koleksiyonunu moda severlerin beğenisine sunuyor. Kot kumaşını yıllardır aşkla tasarlayan Kuroki firması, Eastpak'in bu koleksiyonu için hakiki selvedge denim kumaş kullanarak açık mavi ve koyu mavi renkte iki farklı çantayı hayata geçirdi. Eastpak'in yeni sırt çantası Aralık ayında moda severlerin karşısında olacak.

HER ŞEY ÇOCUKLAR İÇİN

E-ticaretin ev sahibi GittiGidiyor ile ikinci el modanın favori online adresi Gardrops'un stratejik iş birliklerini duyurdukları özel lansmana katılan Burcu Esmersoy, GittiGidiyor'un Gardrops mağazasında satılacak olan kıyafetlerinden elde edilecek geliri Koruncuk Vakfı'na bağışlayacak.

YENİ YILDA ÖZGÜR TARZINIZI KORUYUN

Happy Roseberry, kış ayları için özel hazırlanan, tişört ve sweatshirt koleksiyonları ile sezonun trendlerini yansıtıyor. Özel desenlerin yer aldığı koleksiyonda baskılı sweatshirt'lerin yanında, 2016 - 2017 yaz ve kış sezonunun trendi olan aplikeler, nakışlar ve özel el işlemeleri dikkat çekiyor.

JAPONYA'YI KEŞFEDİN

Singapur Havayolları, 12 Kasım - 31 Aralık 2016 tarihleri arasında satın alınan Economy ve Business sınıfı biletlere, Japonya için özel fiyat avantajları sunuyor. Japonya'nın Tokyo, Osaka, Nagoya ve Fukuoka şehirlerine 599 dolardan başlayan fiyatlarla gidebilirsiniz. Seyahat severler, kampanya kapsamında satın alacakları biletleri ile 31 Ağustos 2017 tarihine kadar seyahat edebilecek. İsterseniz yılbaşını Japonya'da geçirebilir veya 03 - 04 Şubat tarihlerindeki geleneksel Setsubun Festivali'ne gidip Japonlarla birlikte soya fasulyelerini ev ve tapınakların çevresine serperek, kötü ruhları dışarı kaçırabilir, mutluluğu hanenize sokabilirsiniz.

YILBAŞINA TATLI BİR BAŞLANGIÇ

Yeni yıl coşkusunu en tatlı bir şekilde yaşamak ve tatlı bir başlangıç yapmak isteyenlerin vazgeçilmezi L'art Du Chocolat, 2017 Yılbaşı özel koleksiyonunda; fındıklı, bademli, frambuazlı, mocha'lı ve karamelli özel truffle seçeneklere yer veriyor. El yapımı çikolatalardan drajelere kadar geniş bir ürün seçeneği sunan koleksiyon, özel kutu ve sepet tasarımlarıyla da dikkat çekiyor.

YENİ YIL ARMAĞANLARINIZ MOSAFER'DEN

Hiç görmediğiniz bavullar, seyahat aksesuarları ve tasarımlarla tanışmaya hazır olun. Kişiye özel bavul tasarımlarından bagajın asla kaybolmasına izin vermeyen GPS'li telefonu şarj eden, ağırlığı ölçen akıllı bavullara, sırt çantası, makyaj çantası, bel çantası gibi birçok çanta çeşidinden kişiye özel etiketlere, gezi kitaplarından özel haritalara, su geçirmez kıyafetlerden outdoor malzemelerine pek çok seçenek Mosafer'de sizi bekliyor.

BU YILBAŞI ÇILGINLAR GİBİ DİNLENİN

Mavi ile yeşilin iç içe geçtiği Sapanca Gölü'nün ormanla kesiştiği noktada bulunan Richmond Nua Wellness-Spa "unutulmayacak" bir yılbaşı programı sunuyor. İstanbul'a sadece 1,5 saat uzaklıkta Türkiye'nin ilk destinasyon spa'sı Richmond Nua, bir yandan geçen yılın yorgunluğunu geride bırakıp, yeni yıla ruhsal ve bedensel olarak arınarak girme olanakları sunarken, bir yandan da renkli ve eğlence dolu bir yılbaşı gecesi vadediyor.

EĞLENCE BAŞLIYOR

Uniq İstanbul & Vega Ice iş birliği ile geçtiğimiz yıl açılışını yapan ve kışı güzelleştiren Uniq Winter Tales, Aralık ayının ilk günlerinde kapılarını aralıyor ve eğlenceye kaldığı yerden devam ediyor. "Kış hiç bu kadar eğlenceli olmamıştı!" dedirten, Türkiye'nin en büyük açık hava buz pisti, kış dönemi boyunca gündüz ve geceleri (10.00 – 22.00) İstanbullular'a muhteşem anlar yaşatacak.

SİZİN İÇİN TASARLANDI

Yeni kış sezonunu cesur bir stil ile karşılamak istiyorsanız, teknolojik materyaller ve pırlantalar ile süslenmiş Rado HyperChrome tam size göre. Spor şıklığının yanı sıra hem gündüz hem de gece kıyafetlerine uygunluğu ile bilinen Rado'nun HyperChrome koleksiyonu, kış sezonunda üç farklı saat sunuyor. İster hediye olarak ister kendinize alın, bu üç yeni model sezona güçlü bir giriş yapmanızı sağlayacak.

SAÇLARA YENİ DOKUNUŞ

Toni & Guy Işıltı Veren Saç Parfümü'nün içeriğinde yer alan vanilya çiçeği, misk ve sandal ağacı notalarının büyüleyici kokusu, bakımlı kadının saçlarında yaratacağı dokunuş ile stil yolculuğunun final noktası olmaya aday... Saç için özel olarak tasarlanan Toni & Guy Işıltı Veren Saç Parfümü, muhteşem kokusu ile gün boyu bakımlı hissetmemize olanak tanırken, ışıltılı bir görünüm de vadediyor.

VİTAMİN EKSİKLİĞİNE DİKKAT

Gündelik hayatın stresi, sosyal şartlar, uzun süren zorlayıcı yaşam koşulları gibi çevresel faktörlere bağlı olarak oluşan "depresyon" konusunda açıklamalarda bulunan Dr. Orçun Orhun, en sık karşılaşılan depresyon belirtilerinin üzüntü, ilgisizlik, yaşamdan zevk almama ve huzursuzluk olduğunu söyledi. Depresyonun genellikle ilaç tedavisi ile kontrol altına alındığını belirten Orhun, gıda takviyeleri ve vitamin desteği ile de depresyon belirtilerinde azalma sağlanabileceğini ifade etti.

HAZIRLAYAN: EDA ŞEFTALİCİOĞLU

BU ÇİKOLATALAR PEŞİNİZİ HİÇ BIRAKMAYACAK

İtalya'nın önde gelen gıda üreticilerinden olan Loacker'ın hazırladığı kaliteli sütlü çikolatanın beraberinde sunulan akışkan süt kreması, ince ve çıtır gofret çikolata barlarını evde, okulda ve iş yerinde elinizden bırakamayacaksınız. Loacker size benzersiz ve unutulmaz dakikalar yaşatacağının garantisini veriyor.

MUSTELA'DAN ÇOK ÖZEL KAMPANYA

Kuru ciltlere özel Mustela Stelatopia serisi, doğal kökenli, patentli aktif içeriği Ayçiçeği Oleodistilatı sayesinde doğumdan sonra ilk kullanımdan itibaren cildi derinlemesine nemlendirmeye destek oluyor. İçerisinde bulunan erik yağı ile en kuru ciltler bile yumuşaklık ve esnekliklerine tekrar kavuşuyor. Nemlendirici bakımı banyoda da devam ettirebilmeniz için Stelatopia nemlendirici ürünler, Stelatopia Krem Şampuan Hediyeli! Kampanya için eczacınıza danışınız.

NESPRESSO'DAN YENİ YILA ÖZEL KOLEKSİYON

Nespresso, Festive koleksiyonu ile yeni yıl coşkusunu yeniden keşfettiriyor. Kısa bir süre için satışta kalacak üç farklı özel seri kahve çeşidi, kahve fincanları ve aksesuarından oluşan Nespresso Festive koleksiyonu, kahve tutkunları için ideal bir yılbaşı hediyesi olarak dikkat çekiyor.

AIGNER'LE HER ZEVKE UYGUN YENİ YIL ŞIKLIĞI!

Dünyanın ünlü deri markası Aigner, sezonun ilgi gören renk ve stilleriyle hazırlanan Sonbahar - Kış 2016 / 2017 koleksiyonuyla, yeni yıl için çok özel hediye alternatifleri sunuyor. Yarım asırlık şıklığın temsilcisi Aigner'da sevdikleriniz için göz alıcı kol düğmeleri, kalemler, figürler ve anahtarlıklar gibi aksesuarların yanı sıra el işçiliği ile hayat bulan deri cüzdanlar, kartlıklar ve çantalar da bulabilirsiniz. Yeni yıl kutlamasında şıklığını tamamlamak isteyenler için clutch'lar da Aigner'da sizi bekliyor.

BU KIŞ YİNE ÇOK RENKLİ

Boğaz'ın en güzel yapılarından Sait Halim Paşa Yalısı bu kış yine çok renkli. Yılbaşı kermesinden pazar sabah kahvaltılarına, canlı caz müziği eşliğinde mutlu saatlerden kurumsal yıl sonu yemeklerine, bu Aralık'ta da Sait Halim Paşa Yalısı'nı ziyaret etmek için çok sebebiniz var. Her pazar sabahı yalının tarihi odalarında 10.00 - 13.00 saatleri arasında açık büfe kahvaltı keyfi için rezervasyon yaptırmayı unutmayın.

LEZZETİN TATLI SIRRI

Saray Muhallebicisi, el emeği ve ustalıkla hazırladığı doğal ürünlerini 80 yıldır aynı lezzetle sunmaya devam ediyor. Orijinal tariflerine sadık kalınarak, hiçbir katkı maddesi kullanmadan hazırlanan tatlılar, her gün ustaların marifetli ellerinden çıkarak meraklılarıyla buluşuyor.

YENİ YILDA YENİ TAT

Gloria Jean's Coffees, hem sıcak hem soğuk olarak tercih edebileceğiniz çok özel lezzetlerinden olan Candy Cane Mocha ve Candy Cane Chiller'i yeni yıla özel olarak kahve severlerin beğenisine sunuyor. Sıcak servis edilen Candy Cane Mocha, sert kahve sevenleri, espresso ile soğuk servis edilen Candy Cane Chiller ise içeriğindeki nane şurubu, krema ve ahududu çikolata parçalarıyla adeta sizi büyüleyerek, yeni yıla umutla bakmanızı sağlayacak.

HALİÇ MANZARALI YILBAŞI KUTLAMASI

Mövenpick Hotel İstanbul Golden Horn'un en üst katında yer alan Skydome Restaurant, panoramik Haliç manzarası, özel yapım kokteylleri ve şık ambiyansıyla yeni yılı ses getirecek bir partiyle kutluyor. Yılbaşı gecesini iki farklı restoran ile karşılamaya hazırlanan otelde, dilerseniz DJ performansıyla eğlenebilir, dilerseniz müzik eşliğinde yemek keyfi yaşayabilirsiniz. Profesyonel ekibi ile renkli ve eğlenceli bir gece vadeden Mövenpick Hotel İstanbul Golden Horn, yılbaşı gecesi tüm sevdikleri ile birlikte olmayı tercih eden kalabalık gruplar için de alternatifler sunuyor.

EN TATLI YENİ YIL SÜPRİZLERİ

Cakes & Bakes, sıcacık atmosferi, birbirinden özel lezzetleri ve yılbaşı temalı hediyelikleriyle yeni yıl heyecanınızı paylaşıyor. Cakes & Bakes'in hünerli şeflerinin hazırladığı kurabiyeler ve muffin'ler, hem görüntüleri hem de lezzetleriyle fark yaratıyor. Birbirinden neşeli yılbaşı temalı mutfak gereçleri ve farklı hediye seçenekleri de Cakes & Bakes'lerde sizi bekliyor.

USLA'DAN LEZZET DOLU WORKSHOP'LAR

Uluslararası Servis & Lezzet Akademisi USLA, Aralık ayında lezzet dolu workshop'lara ev sahipliği yapacak. Vedat Milor ile gastronomi sohbetleri, Saffet Emre Tonguç ile İstanbul yemekleri, şef Murat Bozok ile et pişirme sanatı, Seyyah gazeteci Demet Cengiz ile dünya mutfaklarına yolculuk gibi etkinlikler ile birçok değerli isim sevenleriyle aynı sofrada bir araya gelecek.

HAYATI KOLAYLAŞTIRAN İŞ BİRLİĞİ

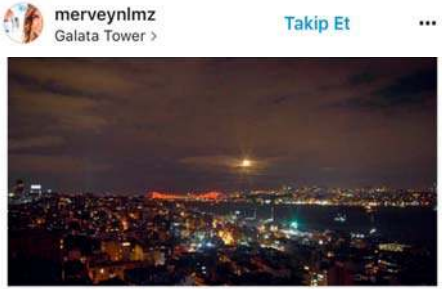
Doğuş Müşteri Sistemleri'nin hayata geçirdiği Türkiye'nin yaşam tarzı mobil uygulaması Zubizu, kullanıcılarının hayatını kolaylaştıran mobil ödeme özelliğini yakıt alımlarına da taşıdı. Plaka numaraları ve kredi kartlarını Zubizu uygulamasına kaydeden Zubizu kullanıcıları, artık Shell'den yakıt alırken araçlarından inmeden ödeme yapabiliyor. Turkcell'in mobil ödeme altyapı platformu Paycell işbirliği ile hayata geçen bu özellikten, operatörlerden bağımsız olarak tüm Zubizu kullanıcıları yararlanabiliyor.

TÜKKAN KARAKÖY'DE FARK YARATIYOR

İstanbul'un köklü ve tarihi semtlerinden Karaköy'de misafirlerini ağırlayan Tükkan, ilk bakışta sanat galerilerini anımsatan dekorasyonu, ardından iştah kabartan Pazar brunch'ları, yenilenen zengin menüsü, kış mevsiminin ruhuna eşlik eden sıcak şarapları ve damaklarda iz bırakan kokteylleri ile fark yaratıyor.

INSTAGRAM

İLHAMIMIZI

PAYLAŞIYORUZ!

INSTAGRAM DÜNYAMIZA
DAVETLİSİNİZ!
#TRENDSETTERISTANBUL